



NUECES CAMELIZADAS

Ingredientes:

- ½ taza de azúcar
- 2 cucharadas de agua
- 1 taza de nueces
- 1 cucharita de mantequilla (5 gramos)

Preparación:

1. En un sartén se agrega azúcar y agua. Se pone al fuego a que hierva suavemente y se disuelva el azúcar aproximadamente 2 a 3 minutos. Se agregan las nueces y se está moviendo constantemente hasta que el azúcar se seque y se haga polvo. Se sigue moviendo hasta que se vuelva a derretir el azúcar y se abrillanten las nueces. Se retira del fuego, se agrega la mantequilla, se revuelve y se vacían las nueces sobre una charola engrasada o cubierta con silicón. Se separan las nueces con una cuchara. Se deja enfriar.
2. Ya frías se guardan en un frasco tapado.