

Nueces Caramelizadas



1



Agregar el azúcar y agua a un sartén a fuego medio.

2



Agregar las nueces y mover energicamente.

3



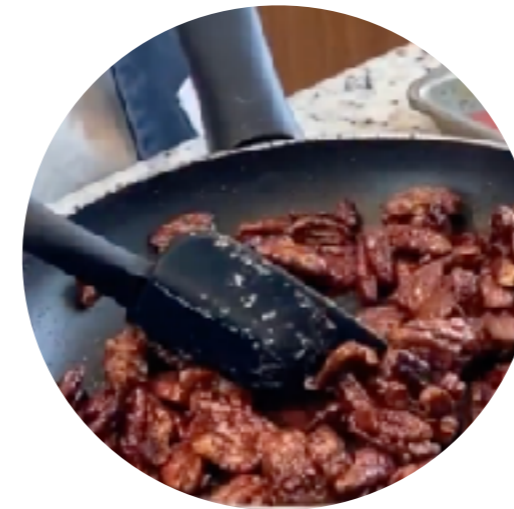
Retirar las nueces y colocarlas nuevamente en un sartén limpio y mantener a fuego bajo.

4



Mezclar constante y cuidar que no se te quemen.

5



Una vez que tomen coloración retirarlas y dejarlas enfriar. Si quieres que tomen un poco más de brillo agrega 5 gr de mantequilla ya fuera del fuego y mezcla.

6



Disfrutar con tu platillo favorito!

150 gr nuez - 45 min

Ingredientes:

- 150 gr nuez o el fruto seco de tu preferencia
- 60 gr azúcar
- 30 ml agua
- (Opcional) 5 gr mantequilla

Equipo:

- Sartén
- Pala
- Charola