

**Creador:** rosa marcos rom



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Otros

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Tradicional

**Coste:** Económico

**El truco de esta receta:**

se puede hacer con toda clases de frutos secos, como avellanas, pistachos, piñones etc

## Descripción:

Es una receta que quedaras muy bien estas navidades si lo pones como acompañamiento con los turrone

## Ingredientes para 4 personas :

- 250 almendras blancas
- 300 azúcar blancas
- 1 pizca de mantequilla blancas

## Preparación:

### Paso 1

pero es un dulce que gusta a todos y fácil de preparar, lo primero que hacemos es poner en una sartén las almendras y las tostaremos unos minutos, y retiramos en un plato, a continuación añadimos la pizca de mantequilla y el azúcar y derretimos hasta que se forme un caramelo todo con cuidado por que nos podemos quemar así que lo haremos poco a poco, cuando tengamos el caramelo añadiremos las almendras, lo mezclamos bien y lo ponemos rápidamente un molde para el horno deremos forma en redondo o cuadrado y dejaremos enfriar y serviremos