

GUIRLACHE DE ALMENDRAS



Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: rosa marcos rom **Recetizador:** Miguel cantolla



Descripción:

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

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

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