Almendras garrapiñadas

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

Creador: Monónimo **Recetizador:** laly

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Aperitivo
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

Una receta muy fácil de hacer y que muchos hemos comidos en cualquier fiesta patronal. Las medidas de los ingredientes es igual solo dependerá de la cantidad que queramos hacer. Espero que os gusten estas almendras.

Ingredientes para 10 personas :

- 300gr de Almendras
- 300gr de Azucar
- 30cl de Agua

Preparación:

Paso 1

Lo primero que vamos a hacer es coger un cazo y echar todos los ingredientes. Cuando lo tengamos en el cazo, lo movemos bien y lo ponemos a fuego medio. Cuando empecéis a ver burbujas, empezamos a remover sin parar, veréis como poco a poco empieza a garrapiñarse. Cuando ya las almendras hayan cogido el azúcar le daremos el tueste y caramelice a nuestro gusto.