



Nugaakaramellit

Aineet: 500 g sokeria
75 g kuorittuja, rouhittuja manteleita

Valmistus: Sulata sokeri puhtaalla paistinpannulla koko ajan hämmentäen. Sekoita joukkoon mantelit ja kaada seos heti leivinpaperin päälle jäähtymään. Kun seos alkaa sitkistyä, tee siihen palotteluruudukko leikkuuveitsellä. Kun levy on jäähtynyt täysin, taittele palat irti levystä. Säilytä kuivassa.

www.superkokki.com