

I N G R E D I E N T E S

ALMENDRAS CARAMELIZADAS

Almendras

Miel

1 cdita de tandoori

1 cdita de curry

Sal

P R O C E D I M I E N T O

- 1- En una placa con papel manteca ó silpat desparramar las almendras.
- 2- Agregar 1 cda de miel + 1 cdita de tandoori + 1 cdita de curry. Mezclar.
- 3- Llevar al horno a 180 grados hasta dorar. Dar vuelta a media cocción.
- 4- Salar.
- 5- Guardar en un frasco para que no se humedezca.

