

# ALMENDRAS GARRAPIÑADAS CON CURRY



PASIÓN POR LA COCINA DESDE 1877

## INGREDIENTES



Para 4 personas

- 200 g de almendra cruda marcona.
- 50 g de agua.
- 100 g de azúcar.
- 3 g de curry en polvo

## PREPARACIÓN



En una sartén poner el agua y el azúcar al 8 de la inducción, cocer hasta tener el azúcar a punto de hebra fuerte.

Incorporar las almendras y remover hasta que empanicen, fuera del fuego. Sacar y extender en una superficie fría sobre papel anti grasa.

En una sartén limpia y caliente de nuevo al 7 de la inducción, volver a incorporar las almendras empanizadas y caramelizar con cuidado de no quemar el azúcar, para lo cual hay que remover suavemente y constante con una cuchara de madera o plástico.

Una vez doradas echar sobre el papel anti grasa de nuevo, rociar con un poco de aceite y despegar unas de otras con cuidado de no quemarnos.

Dejar enfriar y guardar en un tarro de rosca.

**Nota:** se puede realizar con otros frutos secos como maíz frito crujiente, anacardos, cacahuets, macadamia, coquitos, nueces pecan, etc



Encuentra más recetas en:

 [lovecooking.neff.es](http://lovecooking.neff.es)

 [pinterest.com/lovecookingneff](https://pinterest.com/lovecookingneff)