

Oriešky v karameli ala grilážky

Počet porcií: 16

Príprava: 5 min

Tepelná úprava: 20 min



Postup:

1. Vo woku na jemnom plameni rozpustíme maslo.
2. Pridáme med a necháme 10-15 min pobublávať. Sledujeme - čakáme na to, kým hmota začne krásne vonať a jemne zhustne.
3. Medzitým si v mixéri nahrubo nasekáme vybrané oriešky. Sekáme ich takými krátkymi pulzami. Nechceme múku - chceme ponechať štruktúru. Ak nemáme mixér, je možné (dokonca optimálne) nasekať oriešky najemno nožom.
4. Do karamelu pridáme sekané oriešky a premiešame. Necháme ich ešte 2-3 minútky na zdroji tepla.
5. Zmes teraz prelejeme do vhodnej nádoby. Môže to byť malá štvorcová zapekacia miska, v ktorej neskôr (po čiastočnom stuhnutí) hmotu narežeme na tyčinky. Úprimne, nereže sa to po stuhnutí úplne ľahko, takže pri ďalších pokusoch som si pomohla košíčkami na muffiny (tie mini sú ideálne). Ešte horúcu zmes rozdelíme do 16-tich veľkých alebo 32 malých košíčkov, a necháme stuhnúť (ideálne v chladničke).

Ingrediencie:

- 4 hrnčeky najemno sekaných mandlí (alebo akýchkoľvek iných orieškov či semienok podľa tolerancie)
- 1/2 hrnčeka masla
- 1/2 hrnčeka medu
- štipka soli

Moje tipy nájdeš na webe:

[Oriešky v karameli ala grilážky](#)

Moje vychytávky:
