

CARAMELITZACIÓ DE FRUITS SECS

	<u>Ingredients</u>
	avellanes, ametlles, nous,
100 grs	sucre
100 ml	aigua

- Posar a bullir l'aigua + el sucre en un cassó. Quan arranqui el bull deixar-ho bullir durant 1 minut.
- Posar els fruits secs en remull en aquest almívar durant 4 hores.
- Escòrrer-los i posar-los damunt d'un paper sulfuritzat a la safata del forn.
- Enfornar a 180°C durant 8 o 10 minuts (anar comprovant que no es torrin massa).