



# Brændte mandler

## Ingredienser

250g mandler  
250g Sukker  
3/4 dl vand

## Udstyr

Laves nemmest som dobbeltportion i en stor støbejernsgryde på gasblus til wok

## Fremgangsmåde

Kom alle ingredienser i en gryde og skru op for varmen til vandet koger og massen begynder at boble.

Rør jævnligt i den med en træske. Skru derefter lidt ned for varmen indtil vandet er helt fordampet og sukkeret er udkrystalliseret igen.

Sukkeret skal derefter smelte, men kun delvist, så det lægger sig i klumper om mandlerne.

Rør hele tiden rundt i dem. Hæld mandlerne ud på en stenplade (evt. på bagepapir) og adskil dem med en gaffel imens de er varme.

Velbekomme!

