



# Mix di frutta secca

Ricetta di V-ZUG SA



Preparazione 10 Min.  
Tempo di cottura 9 Min.  
Porzioni 4  
Elettrodomestico CombairSteamer V2000 dal 2021

Frutta secca caramellata

## Noci

---

150 g di zucchero

150 ml di acqua

200 g di noci (ad es. noci, noci di acagiù, mandorle, noci pecan)

## Noci

---

Preriscaldare la camera di cottura a 180 °C con aria calda.

Portare a ebollizione tutti gli ingredienti in una pentola. Abbassare il fuoco e far sobbollire per 2 minuti.

Scolare il liquido e far sgocciolare le noci.

Distribuire le noci in una teglia rivestita con carta da forno e caramellare nell'appoggio centrale per 9 minuti.

Lasciar raffreddare.

## Fasi di cottura

---

**(Pre)riscaldare la camera di cottura a 180 °C con Aria calda**

**Preriscaldamento terminato. Inserire l'alimento.**

**Aria calda 180 °C per 9 Min.**





## Consigli

---

Aromatizzare a piacere le noci con sale e spezie, prima o dopo la tostatura.

## Accessori

---

Teglia

