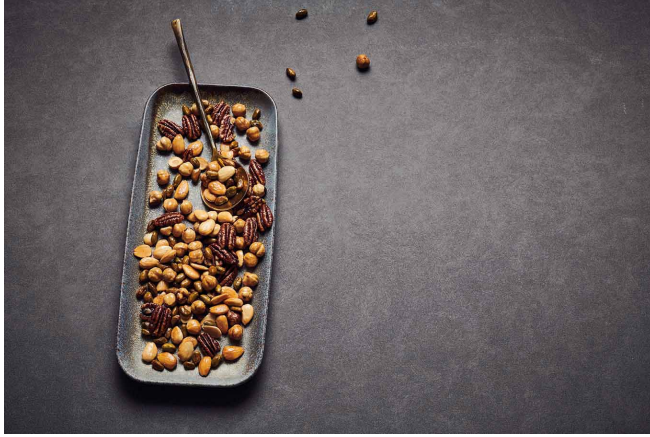




混合坚果

食谱作者 V-ZUG 瑞族



| | |
|---------|-------------------------------|
| 制备过程 | 10 分钟 |
| 烘烤的时间 | 9 分钟 |
| 时间取决于机器 | |
| 份 | 4 |
| 电器 | ComhairSteamer V2000 自 2021 年 |

焦糖坚果

坚果

150 克糖

150 ml 水

200 克 坚果（如核桃仁、腰果、杏仁、山核桃仁）

坚果

用热风烘焙将烤箱内腔预热至180 °C。

把所有的食材用平底锅煮开。调低火力，小火煮2分钟。

把液体倒掉，沥干坚果。

把煮过的坚果铺在垫了烤箱纸的烤盘上，置于烤箱中间层烘烤9分钟至焦糖色。

冷却。

烹饪步骤

将发酵桶预加热 热风 到 **180 °C**

预热完成。推入食物。

在 热风 期间为 **180 9 分钟** °C

小费

可以在烘烤前或烘烤完后用盐和香料将坚果进行调味。





配件

烤盘

附加信息

创建时间 26.01.2022

