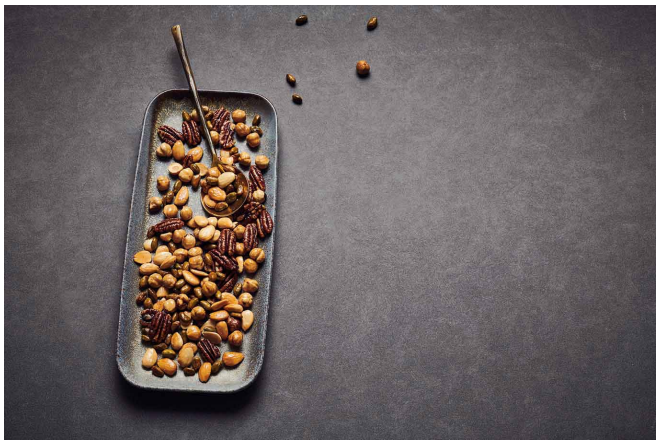
混合坚果

食谱作者 V-ZUG 瑞族



制备过程	10 分钟
烘烤的时间：烘烤时间取决于机器	9 分钟
份	4
电器	CombairSteamer 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