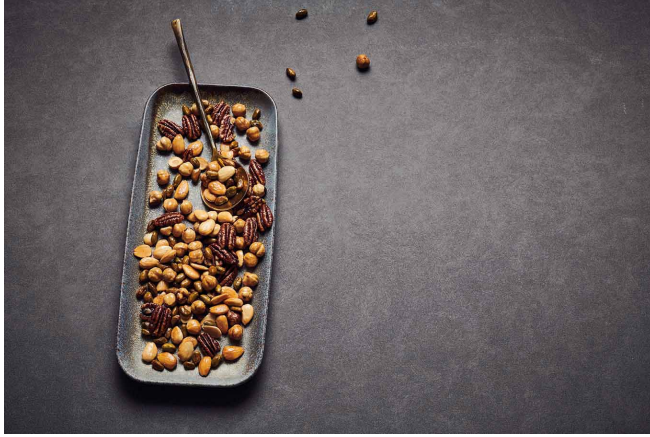




Суміш горіхів

Рецепт від V-ZUG AT



| | |
|-----------|----------------------------------|
| готування | 10 хв |
| Час | 9 хв |
| готування | |
| Порції | 4 |
| Прилад | CombairSteamer V2000 з 2021 року |

Карамелізовані горіхи

Горіхи

150 г цукру

150 мл води

200 г горіхів (наприклад, волоських горіхів, кеш'ю, мигдалю, пекана)

Горіхи

Попередньо розігрійте камеру до температури 180 °C у режимі обдуву гарячим повітрям.

Доведіть всі інгредієнти до кипіння на сковороді. Зменшіть температуру і тушкуйте впродовж 2 хвилин.

Злийте рідину та відцідіть горіхи.

Викладіть горіхи на застелене папером для випікання деко і карамелізуйте на середньому рівні впродовж 9 хвилин.

Дайте охолонути.

Етапи приготування

Розігріти робочу камеру до 180 °C Гаряче повітря

Попереднє розігрівання завершено. Помістіть страву в камеру.

Гаряче повітря 180 °C протягом 9 хв





Поради

За бажанням можна приправити горіхи сіллю та спеціями до або після смаження.

Акcesуари

Деко

Додаткова інформація

Складено 26.01.2022

