

Пикантни ядки

Една голямата купа

СЪСТАВКИ

500 г смесени, несолени **ядки**
(използвахме смес от бадеми,
орехи, кашу и бразилски
орехи)

2 с. л. безсолно **масло**

100 г светлокафява захар

мусковадо

60 мл вода

½ ч. л. смляна канела

¼ ч. л. меко чили на прах

(използвайте люто, ако

обичате пикантно)

½ ч. л. пушен червен пипер

¼ ч. л. прясно смлян черен

пипер

1 + ½ ч. л. сол Малдон

¼ ч. л. маково семе

¼ ч. л. чили люспи

**АЛЕРГЕНИТЕ СА ОТБЕЛЯЗАНИ
С УДЕБЕЛЕН ШРИФТ**



НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

Загрейте предварително фурната до 170°C със CircoTherm® и покрийте голяма тава с незалепваща хартия за печене. Поставете разнообразни ядки в купа.

Поставете маслото, захарта и водата в тенджерата и загрейте на слаб огън, като разбърквате от време на време, докато маслото и захарта се разтопят (това ще отнеме около 3-4 минути). Добавете канелата, чилито на прах, пушения червен пипер и черния пипер в сместа в тигана.

Внимателно изсипете сместа върху ядките в купата и разбъркайте, докато ядките се покрият напълно. С лъжица поставете ядките върху подготвената тава за печене и ги разпределете в един слой, след което поръсете с 1 чаена лъжичка сол.

Поставете ги във фурната за 8-10 минути, докато ядките станат златисти. Извадете от фурната, след това ги оставете да изстинат, като ги разбърквате върху тавата на всеки няколко минути, за да не се слепват.

Поръсете останалата сол заедно с маковото семе и люспите от люти чушки. След като изстинат, поставете в чиния и сервирайте.