

Garrapiñadas:

Ingredientes:

- La misma cantidad de: agua, azúcar y almendras crudas sin pelar o frutos secos: pistachos, sésamo, cacahuetes, avellanas...



Preparación:

- Ponemos todos los ingredientes en una sartén al fuego. Lentamente se irá haciendo un almíbar y cuando esté CASI reducido lo apartaremos del fuego y removeremos las almendras constantemente, sin parar, para que no adhieran unas con otras
- En la sartén nos quedará el azúcar que las almendras no hayan cogido, entonces volvemos a poner la sartén en el fuego y le damos unas vueltas a las almendras para darles brillo
- Extendemos sobre un papel de horno y dejamos enfriar