

Frutos secos caramelizados

Truques de Cozinha —   30 min  0 pessoas

chef.continente.pt/receitas/frutos-secos-caramelizados



Ingredientes

500 g de frutos secos
1 clara de ovo
2 c. Sopa de água
200 g de açúcar mascavado

Confeção

1. Pré-aqueça o forno 160°C.
2. Numa taça bata a clara com a água até fazer espuma. Em seguida envolva o açúcar neste preparado e misture bem. Verta os frutos secos para a taça e misture-os com o preparado até estarem todos cobertos do mesmo.
3. Coloque-os num tabuleiro forrado com papel vegetal e espalhe-os bem. Leve ao forno cerca de 30 minutos, virando-os a meio da cozedura com a ajuda de uma colher de pau. Retire-os do forno e deixe arrefecer. Quando estiverem frios separe-os e coloque-os em frascos de vidro para oferecer. Sele bem com tampas próprias e decore com elementos de Natal.