

Nueces de macadamia caramelizadas

Tipo de plato: Masas y Postres · Procedencia: Cafetito · Autor: Gran Canaria

INGREDIENTES

Jarabe de Glaseado

100 gr Azúcar

50 gr Agua

15 gr Azúcar invertido

Mezcla

175 gr Macadamias — en granillo

gr Sal — (cantidad suficiente)

ELABORACIÓN

Jarabe de Glaseado

Agua, azúcar y azúcar invertido, ponemos al fuego hasta que hierva.

Mezcla

Las macadamias las ponemos en thermomix, hacemos granillo, colocamos sobre silpat añadimos 53 gr. de jarabe y la sal, y al horno a 170 grados como 30-40 minutos, hasta que se sequen y doren

Se conservan divinamente en un bote de cristal bien cerrado hasta 6 meses.

Son deliciosas con cualquier cosa, hago turroneos y bombones con ellas.