



Amêndoas Torradas com Açúcar

Minichef Francisco

Ingredientes:

1 chávena de miolo de Amêndoa descascado;

1 chávena de Açúcar;

1 chávena de Água;

Preparação:

Leva-se todos os ingredientes ao lume médio num tacho e deixa-se a ferver, mexendo de vez em quando,

Após a água evaporar, continua-se a mexer até o açúcar ficar com uma cor dourada.

Tira-se para o tabuleiro forrado com o papel vegetal e deixa-se arrefecer.