

Amandes caramélisées à l'orange et à la cannelle comme petit cadeau



Saviez-vous qu'il est très simple de faire des amandes caramélisées à la maison? Dégustées illico ou offertes - les amandes caramélisées sont un véritable hit!

Le sucre, l'eau et bien sûr les amandes constituent la base de cette recette. Comme l'hiver et la période de l'Avant arrivent bientôt, cette variante a le goût de la cannelle et de l'orange.

Ceux qui se creusent déjà la cervelle pour des cadeaux de Noël, trouvent ici une vraie inspiration. Une fois terminées, versez les amandes dans un récipient fermable, entourez-le d'une ficelle, accrochez l'étiquette avec le nom et ce présent personnel est prêt.

Au fait, si les amandes sont dans un récipient étanche à l'air, elles se conservent au moins 3 à 4 semaines.

- 200 g d'amandes entières non mondées
- 150 g de sucre
- 80 ml d'eau
- Zestes d'une orange
- 1,5 cc de cannelle

1. Etalez une feuille de papier sulfurisé sur la plaque à gâteau.
2. Versez tous les ingrédients dans une poêle et laissez réduire à feu moyen en remuant sans cesse, jusqu'à ce que le sucre soit complètement sec.
3. Faites fondre lentement le sucre sableux en remuant de temps à autre.
4. Enrobez les amandes avec le sucre fondu.
5. Versez les amandes caramélisées sur la plaque et laissez-les refroidir.