



-
- 100g d'ametlles senceres
 - 125g de sucre
 - 1 ml d'aigua

- 100g de almendras enteras
- 125g de azúcar
- 1 ml de agua

-
- Col · locar en una olla, les ametlles, el sucre i l'aigua

- Portar a foc i deixar bullir sense deixar de remoure amb una cullera de fusta
- Quan l'aigua aquest evaporada i les ametlles comencin a cruixir, retirar de foc
- Fora de foc, continuar remenant fins que el sucre estigui sec
- Tornar a el foc i remenar sense per fins que les ametlles es separin.
- Tornar a el foc i remenar sense per fins que les ametlles es separin. Sense deixar que es caramel·litzi el sucre
- Estendre les ametlles sobre una superfície untada amb una mica d'oli o sobre una placa de silicona per evitar que s'enganxin fins que es refredin

- Colocar en una olla, las almendras, el azúcar y el agua
- Llevar a fuego y dejar hervir sin dejar de remover con una cuchara de madera
- Cuando el agua este evaporada y las almendras comiencen a crujir, retirar del fuego
- Fuera de fuego, continuar removiendo hasta que el azúcar esté seco
- Regresar al fuego y remover sin para hasta que las almendras se separen. Sin dejar que se caramelice el azúcar
- Extender las almendras sobre una superficie untada con un poco de aceite o sobre una placa de silicón para evitar que se peguen hasta que se enfríen

{gallery}articulos/canal/cuinaixat/ametllesgarrapinyades{/gallery}

{youtube}GAK_ZIS4TKw{/youtube}





Casal Català
de Guayaquil

amb el suport de



**Generalitat
de Catalunya**



**Comunitats
Catalenes
de l'Exterior**

producció





Cuina i Xat
cuina mediterrània

amb
Nieves Tuset &
Katherine Santamaría

setembre
domingo 26
11:00

Premier   
Casal Català
de Guayaquil
Radio/TV

ametlles garrapinyades