

AMETLLES GARRAPINYADES

Ingredients:

100 g d'ametlles amb pela.

125 g de sucre.

10 cl d'aigua.

Oli.

Elaboració:

Feu bullir les ametlles, el sucre i l'aigua sense parar de remenar

Quan comencin a esclatar les ametlles, traieu la cassola del foc i no deixeu de remenar fins que el sucre sigui sec.

Feu aquesta operació unes quantes vegades, fins que les ametlles tinguin color daurat.

Esteneu les ametlles sobre un marbre untat amb oli.

Variacions:

Es pot fer el mateix amb avellanes.

Altres noms:

Ametlles ronyoses.

Enrempinyades.

Guirlatxo.

Reganyores.