

## AMANDES CARAMÉLISÉES



*Temps de préparation: 15mn - Temps de cuisson: 30mn - Nombre de portions: 1*

### Ingrédients:

- 200g Amandes entières
- 80g Sucre de canne
- 3g Cannelle en poudre
- 10g Eau
- 10g Beurre

### Préparation:

- Préchauffer le four à 140° : Tapisser une plaque de cuisson avec du papier cuisson. Déposer les 200g d'amandes sur la plaque. Enfourner 15 minutes à 140°
- Placer les amandes torréfiées dans le bol avec 80g de sucre de canne, 10g de beurre et 3g de cannelle. Mélanger 6 min/ Varoma / vitesse 1.
- Ajouter 10g d'eau puis cuire 9 min/ Varoma / vitesse 1.
- Une fois la cuisson terminé. Placer les amandes sur une plaque à cuisson recouverte de papier cuisson. Puis enfourner 10 minutes à 150°.

Les laisser refroidir sur la plaque avant de les mettre dans une boîte ou des petits sachets pour offrir.