

Krokanty migdałowo - imbirowe



IZABELA29



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

cukier	250 g
miód pitny	200 g
miękkie masło	100 g
zmielone obrane migdały	250 g
półgorzka kuwetrura	100 g
imbir świeży	75-100 drobno pokrojony

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cukier roztopić w garnku z miodem i masłem .Dobrze utrzeć na jednolita masę .Migdały i imbir domieszać ,masę doprowadzić do wrzenia i stale mieszając gotować kilka minut Olejem posmarować blachę do pieczenia .Masę rozłożyć na grubość około 1- 2 cm ,trochę ochłodzić ,krajac na małe romby ,trójkąty lub prostokąty ,oziębic.Kuwetrurę roztopić na gładką masę ,podgrzewając w garnuszku na wolnym ogniu w kąpeli wodnej .1 lub 2 końce każdego krokanta zanurzać w polewie ,wyłożyć na papier i pozostawić do zastygnięcia polewy .Krokanty przechowywać w szczelnie zamkniętych puszkach.