



## Ingredienser

100 g mandler  
100 g sukker  
4 spsk. vand

## Beskrivelse

Bland mandler, sukker og vand på en pande og kog op. Lad det simre ved middel varme under omrøring. Når vandet er fordampnet, krystalliserer sukkeret omkring mandlerne – det bliver hvidt og tørt.

Skru ned på lav varme, når sukkeret begynder at karamellisere – rør rundt, så der kommer en lille smule karamellisering på enkelte mandler.

Hæld mandlerne ud på bagepapir. Skil dem ad med en gaffel og lad dem køle af.