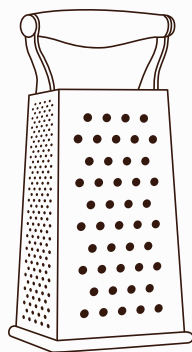
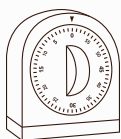


# TOPLI PRAŽENI MANDLJI



## SESTAVINE

- 1 skodelica ali 150 g mandljev
- 1 skodelica ali 200 ml vode
- 1 skodelica ali 170 g rjavega kristalnega sladkorja
- ščepec cimeta za posip

## POSTOPEK

V posodi zavremo vodo, dodamo sladkor in pustimo vreti toliko časa, da voda skoraj čisto izpari. Po približno 10-15 min dobimo zelo gost sirup, v katerega stresemo mandlje in nenehno mešamo s kuhalnico. Sladkor v tej točki ponovno kristalizira, zato nadaljujemo z mešanjem, da se ponovno stopi. Ko se sladkor stopi, posodo odstavimo in mešamo še toliko časa, da so vsi mandlji obliti s karamelom.

Mandlje stresemo na pekač, ki smo ga obložili s peki papirjem. Če so mandlji sprijeti, jih ločimo z vilico.

Če nam odgovarja okus in vonj po cimetu, še vroče rahlo potresemo s cimetom in ponudimo gostom.

