

www.lavidaesdulce.net

Les dejo esta increíble receta, dedicada a los amantes de la canela, yo soy una de ellas, amooooooo la canela, eso si que la buena canela, recomiendo comprar la canela importada, aquí cuesta encontrar una buena canela, en el Jumbo venden condimentos de la marca Badia, esa canela es bien buena. Esta receta es ideal para hacer un snack delicioso y entretenido, lleva muy pocos ingredientes y no es nada de complicada, se ve difícil pero la verdad es que esta receta no tiene ninguna maña.

Ideal para este fin de año, en una linda bolsita, en un frasco navideño, lo que se les ocurra, para regalar un detalle hecho en casa, ósea hecho con el corazón!!!!

Manos a la obre, un regale express, delicioso y lindo, para lucirse, como siempre!

Almendras Confitadas a la Canela

3 tazas de almendras
1/2 taza azúcar
1/2 taza de azúcar rubia
1 cucharada de canela
pizca de sal
1/3 taza de agua

Poner papel mantequilla sobre una fuente, reservar.

Mezclar los azúcares, la canela, la sal y el agua en una sartén grande a fuego medio. Cuando el azúcar se haya disuelto, agregar las almendras. Revolver constantemente hasta que las almendras estén completamente cubiertas y el azúcar se cristalice, aproximadamente 8-10 minutos. La mezcla debe estar seca.

Retirar del fuego y transferir las almendras a la bandeja reservada, dejar enfriar completamente y guardar dentro de frascos o caja de lata.