

# Brittle (turrón) de almendras



**Dificultad:** □□□□□

Tiempo de preparación: 15min , Tiempo de cocción: 20min

Tiempo total: 35min , Número de porciones: 4

**0** Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

**Autor:** Maria

**Url:** <https://srecetas.es/brittle-turrón-de-almendras>

## Preparación

Precaliente el horno a 180°C. Ubique las almendras en una fuente y hornee por 10 a 15 minutos hasta que estén doradas, moviendo la sartén de vez en cuando. Enfriar las almendras en el molde sobre una rejilla de alambre. Mientras almendras se enfrían, en una cacerola vierta el vinagre y las 2 tazas de azúcar y lleve a ebullición a fuego medio. Continúe cocinando a fuego medio hasta que la mezcla se vuelve de color ámbar oscuro, de 15 a 20 minutos, revolviendo ocasionalmente. (Si usa un termómetro, la temperatura debe leer alrededor de 180°C) Mientras tanto, en un tazón pequeño, mezcle la sal, el comino, el cilantro, la pimienta roja molida, y la cucharada de azúcar. Engrase ligeramente una bandeja de horno grande. Retire la olla del fuego. Revuelva la mezcla de especias en el jarabe de azúcar caliente. Añadir las almendras y revuelva hasta que esté bien cubierto. Inmediatamente vierta la mezcla sobre una bandeja para galletas. Con 2 tenedores, extienda la mezcla para formar una sola capa. Enfriar completamente en bandeja de horno sobre una rejilla. Con las manos, romper en trozos pequeños.

## Ingredientes

- 500 kgrs. Almendras blanqueadas
- 1/4 taza/s Vinagre de sidra
- 2 taza/s Azúcar
- 1 cucharada/s Azúcar
- 1 cucharadita/s Sal
- 2 cucharaditas de Comino molido
- 1 cucharadita Cilantro
- 1/4-3/4 cucharadita/s Pimienta de cayena

## Categorías

Un día normal, Día Especial, Día de San Valentín, Frutas, Exótica, Gourmet, Una cocinera experta, Visitas, Guarniciones

Conservar en frasco bien tapado o estaño para un máximo de un mes.

