Medové mandle se skořicí

Časová náročnost: minut

Seznam přísad

250 g	neloupané mandle
3 lžíce	med
2 lžíce	krupicový cukr
1 lžička	mletá skořice
1 lžíce	voda
1 lžička	máslo
špetka	sůl



Postup přípravy

Troubu předehřejeme na 160 °C a plech vyložíme pečicím papírem. V menším kastrůlku zahřejeme med, cukr, vodu, máslo, skořici a špetku soli. Mícháme, dokud se cukr nerozpustí a nevznikne hladká směs. Přisypeme mandle a důkladně promícháme, aby se všechny rovnoměrně obalily. Rozprostřeme je na připravený plech pokud možno v jedné vrstvě a pečeme přibližně 15 až 20 minut. Během pečení mandle dvakrát promícháme a ke konci je pozorně hlídáme, aby se med nepřipálil. Hotové mandle necháme vychladnout na pečicím papíru a ještě před úplným ztuhnutím oddělíme slepené kousky. Po vychladnutí je můžeme ihned podávat nebo uložit do dobře uzavíratelné nádoby.