

Palánta meglepi

Hozzávalók: 200kg dió,
4 evőkanál kristálycukor, 2 db
alma

Karácsonyi diós csemege Recept

AZ ALMÁKAT MEGPUCOLJUK ÉS SZELETEKRE VÁGJUK. A DIÓKAT MOZSÁRTÖRŐBEN MEGTÖRJÜK, VAGY KÉSSSEL APRÓRA VÁGJUK. A CUKROT EGY SERPENYŐBEN A TŰZHELYRE TESSZÜK, MEGVÁRJUK, MÍG MEGOLVAD (KEVERÉS NÉLKÜL). AMINT MEGOLVAD A CUKOR, BELEDÖBJÜK A DIÓKAT ÉS KAVARGATJUK KB. 1 PERCIG. UTÁNA BELEDÖBJÜK AZ ALMA-SZELETEKET IS 1-2 PERCIG KAVARGATJUK A DIÓKKAL ÉS A CUKORRAL EGYÜTT. UTÁNA MEGHINTJÜK TÖRT FAHÉJVAL, KICSIT ATKAVARJUK, ÉS 1 SZÉP TÁLBA ÖNTJÜK... VAGY KIS TÁLKÁKBA PORCIÓZVA KINÁLJUK VENDÉGEINKNEK.

• EZT AZ ILLATOS ÉS ÍZLETES, FORRÓ KARÁCSONYI CSEMEGÉT!



HINT-
Kata néni receptje!
Jó étvágyat!