

taller de cuina:
ametlles
garrapinyades

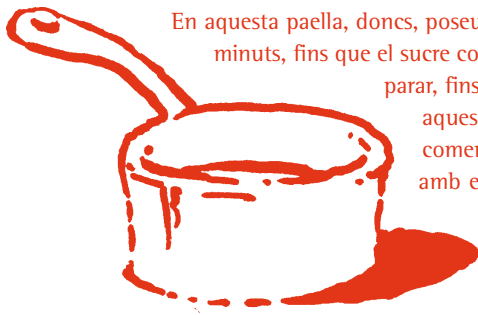
Edat dels participants	6-14
Núm. de participants	5
Ingredients	1 tassa d'ametlles crues i amb pell; 1 tassa de sucre; ½ tassa d'aigua; 1 culleradeta de suc de llimona (segons la quantitat que en vulgueu fer, fareu els càlculs sempre en volum, mai en pes).
Espai	Cuina



Taller de cuina: ametlles garrapinyades

Desenvolupament

Escolliu una paella una mica gran i de classe forta, i reserveu-la només per a aquesta cocció, ja que es fa malbé amb facilitat i llavors no us aniria bé per a coure altres coses.



En aquesta paella, doncs, poseu-hi les ametlles, el sucre i l'aigua; poseu-la al foc i deixeu que bulli uns minuts, fins que el sucre comenci a fer bombolles espesses; llavors traieu-la del foc i aneu remenant sense parar, fins que el sucre se separi com si fos pols i les ametlles siguin blanquinoses. En aquest punt, torneu a posar-la al foc, suau, i continueu remenant fins que el sucre comenci a fer-se caramel; seguïu remenant fins que les ametlles quedin embolicades amb el caramel.

Aboqueu-les damunt del taulell, que tindreu untat amb oli; regueu-les una mica amb suc de llimona i deixeu-les refredar.