Grauzdētas pikantas mandeles

Šīs ceptās pikantās medus mandeles ir kraukšķīgas, saldas un nedaudz asas – ideāla uzkoda ballītēm, spēļu dienām vai kā papildinājums salātiem.

4 25 MIN

Nepieciešams

3 glāzes mandeles, neapstrādātas, ar mizu

2 ēdamkarotes šķidra medus

2 ēdamkarotes augu eļļas (piemēram, saulespuķu vai neitrāla augu eļļa)

2 ēdamkarotes granulēta cukura

1 tējkarote kajēnas pipara (pēc garšas)

1 tējkarote paprika

1 tējkarote sāls

Variācijas / aizvietojumi:

Var izmantot pekanriekstus, zemesriekstus, valriekstus, indijas riekstus vai riekstu maisījumu.

Ja vēlies asāku variantu, palielini kajēnas pipara un paprikas daudzumu.

Pagatavošana

1. Uzkarsē cepeškrāsni līdz 175 °C un izklāj cepampannu ar cepampapīru.

2. Lielā bļodā sajauc medu, eļļu, cukuru, kajēnas piparu, papriku un sāli.

3. Pievieno mandeles un kārtīgi samaisi, lai visas mandeles būtu vienmērīgi pārklātas.

4. Izklāj mandeles vienā slānī uz sagatavotās pannas. Nedrīkst sakraut, lai cepšana būtu vienmērīga.

5. Cep 15–20 minūtes, ik pa laikam maisot, līdz mandeles ir zeltaini brūnas un kraukšķīgas.

6. Ļauj nedaudz atdzist un pasniedz vai uzglabā hermētiskā traukā līdz 2 nedēļām.

Padomi

1. Labāk cept mandeles krāsnī nekā pannā, lai izvairītos no piedegšanas.

2. Cepšanas laikā uzmanīgi seko līdzi – tās var ātri piedegt.

3. Var pasniegt kā uzkodu, salātu piedevu vai ballīšu finger food.