

Fruits secs caramelitzats



Són molt senzills de fer, amb xuxes de núvol i oli de coco.

Temps: 20 min.

Ingredients:

- – 220 gr de fruits secs variats
- – 60 gr de núvols
- – 22 cc d'oli de coco
- – 2 gr de sucre morè



Elaboració:

PAS 1: Posem l'oli de coco en una paella amb els fruits secs i els cuinem a foc mig/baix que no se'ns cremin.

PAS 2: Quan siguin calents, apaguem el foc i afegim els núvols. Mesclem perquè es desfacin i mesclin bé amb els fruits secs.

PAS 3: Els posem al foc, de nou, a foc lent i quan es facin filosos afegim el sucre morè i els anem treient i deixant en un paper de forn separats.





Bon Profit!