

## **BRÆNDTE MANDLER**

6-8 personer

200 g mandler

175 g sukker

1 dl vand

Kom mandler, sukker og vand i en pande og varm op ved kraftig varme og under omrøring - sukkeret bliver nu hvidt og tørt. Forsæt med at varme mandlerne under omrøring til sukkeret er brunt og fyldende og mandlerne blanke. Skru evt. ned til jævn varme. Spred mandlerne ud på et stykke bagepapir og lad dem køle af. Bræk de kolde mandler fra hinanden og server dem.

