





przepisy.pl

Orzechy pieczone z cynamonem



Składniki:

- orzechy - 500 gramów
- białko - 1 sztuka
- cukier waniliowy - 1 łyżeczka
- brązowy cukier - 0.5 szklanek
- cynamon - 1 łyżeczka

 60 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 60 minut  120 °C 

Sposób przygotowania:

1. Białko ubić lekko, ale nie na sztywno, pod koniec ubijania dodając ekstrakt z wanilii.
2. Wsypać cukier i cynamon, wymieszać.
3. Na końcu wsypać orzechy, wymieszać, by każdy orzeszek był dokładnie pokryty białkiem.
4. Wysypać na blachę wyłożoną papierem do pieczenia tak, by warstwa orzechów była pojedyncza i najlepiej, by się nie stykały ze sobą.
5. Piec w temperaturze 120°C przez 1 - 1,5 godziny, co jakiś czas mieszając, by były równomiernie wypieczone.
6. Im dłużej pieczone, tym bardziej chrupiące (uważać, by nie przypalić).

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl