

Orieškové karamelky

Počet porcií: 23

Čas prípravy: 20 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Cukor, med a smotanu varíme spolu asi 9 minút, kým sa karamel nezafarbí dohneda. Pred odstavením zamiešame do hmoty posekané orechy. Odstavíme. Keď karamel tuhne, vylejeme ho na plech vyložený alobalom a rozotrieme. Nie na tenko! Asi po dvadsiatich minútach naznačíme nožom štvorčeky a necháme voľne tuhnúť asi 4 hodiny. Po stuhnutí nožom potretým olejom krájame karamelky. Zabalíme ich do celofánu a previažeme stužkou.

Ingrediencie

- **Vlašské orechy jadrá** - 60 g
- **Med včelí kvetový** - 150 g
- **Cukor kryštál** - 500 g
- **RAJO Laktofree smotana na šľahanie 30% 200 ml** - 500 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

