



Sposób przygotowania

Białko ubić, po czym delikatnie wymieszać z migdałami. Następnie dodać cukier, chili i sól.

Ponownie delikatnie wymieszać. Rozłożyć na papierze do pieczenia i piec w 140 stopniach przez 30 minut, co jakiś czas mieszając na blaszce.

Po upieczeniu ostudzić i włożyć do ozdobnej torebki.

Chrupiące słodko-słone migdały



40 minut



2 os.



Składniki

- 200 g migdałów w łupinkach,
- białko jajka,
- szczypta soli,
- szczypta chili,
- 2 łyżki cukru