



---

## Glaserte valnøtter til ost

### Ingredients

- ♥ 200 g valnøtter
- ♥ 1 dl vann
- ♥ 1 dl melis

### Instructions

Ha valnøttene i en kjele og tilsett vann. La nøttene småkoke i ca. 5 minutter.



Hell ut vannet og tørk valnøttene med kjøkkenpapir.

Bland valnøttene med melisen i en bolle.

Legg bakepapir på en stekeplate og fordel valnøttene utover platen.

Stek valnøttene midt i ovnen ved 225°C i 5-10 minutter.

Valnøttene skal bli blanke og karamelliserte, men ikke brente.

### Tips

- ♥ Valnøttene kan oppbevares i en tett boks.

© 2004 - 2025: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](http://dev.detsoteliv.no/en/node/22606)

---

**Source URL:** <http://dev.detsoteliv.no/en/node/22606>