Ristede honningnøtter til ost

Ingredienser



♥ 100 g smør
♥ 350 g honning
♥ 600 g (ca 8 dl) forskjellige nøtter

For eksempel:
♥ 2 dl valnøtter
♥ 1 dl mandler
♥ 2 dl hasselnøtter
♥ 2 dl cashewnøtter (saltede)
♥ 1 dl pinjekjerner

Fremgangsmåte

Rist nøttene i en tørr stekepanne. Rør ofte rundt så nøttene ikke svir seg, og pass særlig på at pinjekjernene ikke blir brente.

I en middel stor kjele smeltes smør og honning sammen til blandingen er helt flytende.

Ha i nøttene. Rør godt rundt og la blandingen småputre i noen minutter.

Ta kjelen av platen og ha nøttene over på et stort stykke bakepapir. Bruk to gafler til å spre nøttene fra hverandre.

Avkjøl til nøttene er helt kalde før du brekker dem fra hverandre og har dem i en skål.

Tips

♥ Vær forsiktig når du heller de varme honningnøttene over på bakepapiret. Pass fingrene, for blandingen er veldig varm i starten.

♥ Ristede honningnøtter bør oppbevares tørt, for eksempel i en tett beholder med lokk.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/ristede-honningnotter-til-ost