



200 gramos almendras crudas 200 gramos azúcar



1 cacillo agua



removido con el cuchillo



se mezcla cuando se evapora el líquido y cuando empieza a derretirse el azúcar



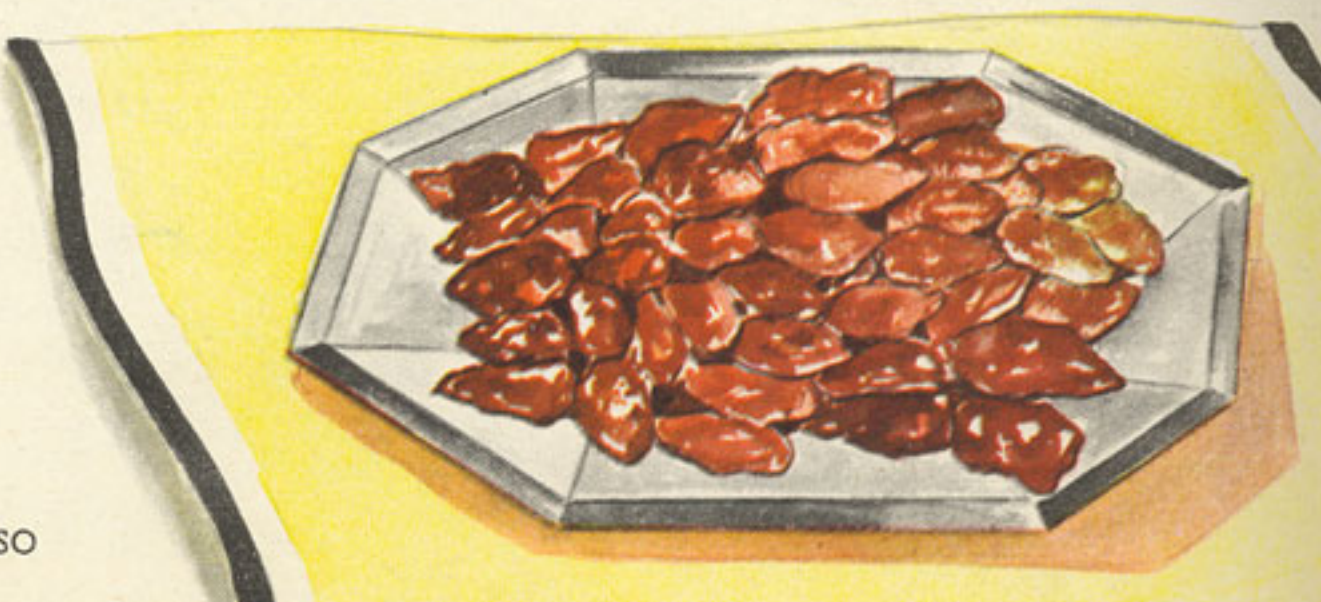
vuelco de las almendras sobre la mesa de mármol



separación de las almendras

Almendras garapiñadas

Creaciones Eva



ALMENDRAS GARAPIÑADAS

Dentro de un mes enviaremos a Vd. la siguiente colección de fichas, si no dispone lo contrario.

Siempre que nos escriba, le rogamos indique su número de suscriptora.

RECETA

SARTEN. - ALMENDRAS.—En una sartén echaremos 200 gramos de almendras crudas y 200 gramos de azúcar y vertemos encima un cacillo de agua. Luego, arrimaremos la sartén a la lumbre y con un cuchillo empezaremos a remover su contenido suavemente y en redondo.

OPERACION. - TIEMPO.—Seguiremos removiendo. Al mismo tiempo con la punta del cuchillo (mejor si es de póstre) tendremos cuidado de evitar que la mezcla se pegue a la sartén a medida que el agua se vaya evaporando. Cuando el azúcar quede bien seco, comenzará a derretirse poco a poco, o sea, por partes. Seguiremos removiendo, siempre al mismo ritmo suave, hasta que todo el azúcar se funda formando como una pasta muy compacta que envuelva cada almendra. Inmediatamente, antes de que esta pasta pueda liquidarse, retiraremos del fuego la sartén.

MESA MARMOL. — SEPARACION.— Dos minutos después, volcaremos las almendras a una mesa de mármol y, con dos cuchillos o tenedores (uno en cada mano) para no quemarnos, las iremos despegando de una en una y las dejaremos enfriar.

PRESENTACION.— Las serviremos en una fuente o bandeja de postre.