


POSTRES · VEGETARIANO

# Almendras caramelizadas al ron

20min · 4 raciones · 447 kcal

## Ingredientes

- **200 gramos** de almendras
- **100 gramos** de azúcar moreno
- **1 sobre** de azúcar vainillado (8 gramos)
- **50 ml** de ron
- **15 gramos** de mantequilla
- Una cucharadita de sal
- **½ cucharadita** de jengibre
- **¼ cucharadita** de nuez moscada

### POR RACIÓN

| | |
|---|---|
| Proteínas | **11 g** |
| Grasas | **28 g** |
| Hidratos | **37 g** |
| Fibra | **6,3 g** |

## Elaboración

1. Precalentar la freidora de aire a 180°C.
2. Poner las almendras en un recipiente apto para la freidora de aire y añadir el resto de ingredientes.
3. Mezclar bien para que las almendras se impregnen de todos los sabores.
4. Meter en la freidora de aire durante 20-25 minutos, removiendo varias veces durante este tiempo.
5. Sacar y esparcir sobre un papel de horno para dejar que se enfríen y se endurezca el caramelo.
6. Guardar en un recipiente y disfrutar.

### RECOMENDACIONES

Ajusta el tiempo según tu air fryer.

Hecho con CookNest