

.....
Karamellimantelit

- 1 dl sokeria
- ½ tl kanelia
- ½ tl kardemummaa
- ¼ tl muskottipähkinää
- ¼ tl suolaa
- 1 ½ dl manteleita

1. Sulata sokeri paistinpannulla.
2. Lisää joukkoon mausteet sekä mantelit.
Sekoita hyvin, jotta mantelit saavat kauttaaltaan sokeri-maustekuorrutuksen.
3. Kumo manteliseos leivinpaperin päälle kovettumaan.
4. Paloittele karamellimantelilevy pieniksi paloiksi.
5. Laita karkit leivinpaperin päälle jäähtymään.

