

KRALJEVI MANDLJI

POTREBUJEŠ:

- 200 g MANDLJEV
- 250 g SLADKORJA
- 125 ml VODE
- 1 VANILJEV SLADKOR
- 1 žličko CIMETA



PEČICO SEGREJ NA 180 STOPINJ IN VANJO POSTAVI MANDLJE ZA 15 MINUT.
MED PEKO JIH NEKAJKRAT PREMEŠAJ.



V PONEV VLIJ VODO IN DODAJ SLADKOR TER VANILJEV SLADKOR.

VSE SKUPAJ PREMEŠAJ IN POČAKAJ, DA ZAVRE.

NASTAL BO SIRUP, KI GA MED KUHANJEM NA ZMERNEM OGNJU VES ČAS
MEŠAJ. PO PRIBLIŽNO 10 MINUTAH SE BO SIRUP ZGOSTIL IN RUMENKASTO
OBARVAL. TAKRAT IZKLOPI ŠTEDILNIK!



V SIRUP DODAJ ŽLIČKO MLETEGA CIMETA IN V ZMES STRESI PEČENE MANDLJE.

PRIBLIŽNO TRI MINUTE NEPRESTANO MEŠAJ, DA BO POSTAL SLADKOR NA
MANDLIH ZRNAT IN DA SE MANDLJI MED SEBOJ NE BODO SPRIJELI.



PA PRIJETNO SLADKANJE! 😊