

ALMENDRAS GARRAPIÑADAS

INGREDIENTES

1/4 kilo de Almendras crudas

1/4 de Azúcar (sacarosa comercial)

MATERIALES

Cuchara de madera

Cazo metálico

Hornillo

PREPARACIÓN:

En un cazo o perol se ponen las almendras, y el azúcar; se mueve continuamente con una cuchara de madera para que el azúcar se adhiera a las almendras.

La transmisión de calor en la sacarosa es baja, de modo que si no se remueve se calienta únicamente la que está en contacto con las paredes del recipiente caramelizando rápidamente hasta quemarse. Al remover se distribuye el calor uniformemente y, cuando el azúcar empieza a fundirse se facilita que se adhiera a las almendras. La cuchara es de madera para evitar que se caliente.

Se calienta hasta que el caramelo adquiera el color deseado

Existen muchas variantes de almendras garrapiñadas en multitud de lugares de España. Básicamente se diferencian en el tipo de almendra utilizada y en el grado de caramelización alcanzado.

Se vierte sobre una mármol u otra superficie lisa y se despegan unas de otras.

En este es el momento clave que determina la mala o buena presentación del plato. Si se ha utilizado una excesiva cantidad de azúcar habrá fundido sobrante que pega las almendras unas con otras y a la superficie en la que se vierten. Para reducir el pegado en la superficie se puede untar en ella una ligera capa de aceite. Cuando se hayan enfriado ligeramente se despegan unas de otras a mano. Si la cantidad de azúcar ha sido la correcta no es difícil hacerlo.

VARIANTES: Existen diferentes variantes de almendras garrapiñadas que, principalmente se diferencian en el punto de caramelización y en el color. En algunas recetas se recomienda añadir una cantidad e agua equivalente a la de azúcar y en otras se emplea una pequeña cantidad de colorante rojo.