



Artesanía alimentaria y recetas

Saber de:

Marciana Lázaro Carranza

Tobed
Zaragoza

Recogido por:
Raquel Diestre Blasco
(A. C. Grío)

Agosto de 2011

Almendras garrapiñadas

FICHA DE CONOCIMIENTOS
Y SABERES



INGREDIENTES

- ✓ Un vaso de agua.
- ✓ Un vaso de almendras peladas.
- ✓ Un vaso de azúcar.

MATERIALES

- ✓ Utensilios de cocina.
- ✓ Una sartén.
- ✓ Un cuchillo.
- ✓ Una fuente o plato.

ELABORACIÓN

1. Echamos todos los ingredientes juntos en una sartén y, siempre sin dejar de remover, esperamos a que se evapore el agua.
2. Cuando el agua se evapore comenzará a verse de nuevo el azúcar y las almendras, seguimos removiendo los ingredientes en la sartén.
3. Comenzará entonces a pegarse el azúcar a la almendra.
4. Si queremos que quede con caramelo, seguiremos removiendo hasta que se queme el azúcar, veremos entonces que sale un color oscuro y brillante.
5. Retiramos de la sartén y separamos las almendras con un cuchillo.
6. Colocamos en una fuente o plato.

CURIOSIDADES

Se pueden realizar durante todo el año, pero se cocinaban más en otoño con la recogida de la almendra.

Si se dejasen más rato conseguiríamos hacer guirlache.

FOTOGRAFÍAS



1. Echamos todos los ingredientes en una sartén y no dejamos de remover.



2. Almendras garrapiñadas.

