

Amandes caramélisées à la cannelle

Ingrédients

- 250 g d'amandes
- 100 g de cassonade
- 2 c. à s. de cannelle
- 10 g de beurre



Étape 1 :

Faites tremper les amandes pendant 10 minutes.

Étape 2 :

Préchauffez le four à 150°C.

Étape 3 :

Faites fondre le beurre au micro-ondes.

Étape 4 :

Égouttez les amandes puis mélangez tous les ingrédients dans un saladier.

Étape 5 :

Déposez le mélange sur la plaque du four recouverte de papier cuisson.

Étape 6 :

Enfournez pour 20 minutes en mélangeant à mi-cuisson.

Étape 7 :

Sortez du four, laissez refroidir puis séparez les amandes les unes des autres. C'est prêt !

