Glaserte valnøtter til ost



Ingredienser

♥ 200 g valnøtter
♥ 1 dl vann
♥ 1 dl melis

Fremgangsmåte

Ha valnøttene i en kjele og tilsett vann. La nøttene småkoke i ca. 5 minutter.

Hell ut vannet og tørk valnøttene med kjøkkenpapir.

Bland valnøttene med melisen i en bolle.

Legg bakepapir på en stekeplate og fordel valnøttene utover platen.

Stek valnøttene midt i ovnen ved 225°C i 5-10 minutter.

Valnøttene skal bli blanke og karamelliserte, men ikke brente.

Tips

♥ Valnøttene kan oppbevares i en tett boks.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/glaserte-valnotter-til-ost