# GUIRLACHE DE ALMENDRAS

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

**Creador:** rosa marcos rom **Recetizador:** laly

**Tiempo:** 15 minutos
**Dificultad:** Fácil
**Tipo de plato:** Otros
**Tipo de cocina:** Normal
**Otros:** Cocina Tradicional
**Coste:** Económico

**El truco de esta receta:**
se puede hacer con toda clases de frutos secos, como avellanas,pistachos,piñones etc

## Descripción:

Es una receta que quedaras muy bien estas navidades si lo pones como acompañamiento con los turrones

## Ingredientes para 4 personas :

- 250 almendras blancas
- 300 azúcar blancas
- 1 pizca de mantequilla blancas

## Preparación:

### Paso 1

pero es un dulce que gusta a todos y fácil de preparar, lo primero que hacemos es poner en una sartén las almendras y las tostaremos unos minutos, y retiramos en un plato, acontinuación añadimos la pizca de mantequilla y el azúcar y derretimos hasta que se forme un caramelo todo con cuidado por que nos podemos quemar así que lo haremos poco a poco,cuando tengamos el caramelo añadiremos las almendras, lo mezclamos bien y lo ponemos rápidamente un molde para el horno deremos forma en redondo o cuadrado y dejaremos enfriar y serviremos