

Saltmandler



200 g mandler
3 $\frac{1}{2}$ spsk groft salt
2 dl vand

Tænd ovnen på 160 grader.

Kom vand og salt i en gryde og kog til saltet er opløst.

Hæld mandlerne i og lad det koge op igen.

Tag gryden af varmen og lad det stå med låg i 15 min.

Si derefter vandet fra og hæld mandler ud på en bageplade med bagepapir.

Sæt dem i ovnen i 20 min.

Tag en mandel ud og lad den køle lidt af. Hvis den er ved at være sprød, så sluk for varmen og lad dem stå i ovnen 5 - 10 min til. Lad dem køle helt af.