



**AALBORG  
CHOKOLADEN**  
CHOCOLATE MANUFACTURER  
DENMARK

## RISTEDE MANDLER

### Ingredienser

- 2 dl. vand
- 3,5 spsk. groft salt
- 200 g. mandler
- 1 spsk. paprika
- evt. 1 spsk. AC lakridspulver
- evt. 1 spsk. kakaopulver

### Fremgangsmåde

Vand og salt koges til saltet er opløst.

Alle krydderierne piskes i.

Mandlerne puttes i blandingen, koges i ca. 2 min. og trækker i 20-30min.

Vandes hældes fra og mandlerne bages i ovnen ved 150 °C i 22-24 min. til de knaser.

God fornøjelse!

