

Knäck - Caramelos de Navidad

Tiempo de preparación: 50 Min



Ingredientes

Nata: 200 cc

Azúcar: 200 grs

Almendras: 100 grs

Sirope: 200 cc

Preparación de la Receta

- Mezclar la *nata*, el sirope y el azúcar en una olla .
- *Hervir* a fuego lento y sin tapar durante unos 30-40 minutos o hasta que la masa pase la prueba de la bolita o 125 grados.
- Añadir las almendras picadas y verter en pequeños moldes de papel.
- Dejar enfriar y servir.

La prueba de la bolita

- Esta prueba ayuda a saber si está lista la masa o no y es cuando puedas formar una bolita con una gota de la masa enfriada en agua.
- Poner una gota de la masa caliente en un vaso con agua muy fría ; si puedes hacer una bolita con esa masa ya sabes que puedes sacar la masa del fuego.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/knack-caramelos-de-navidad>