

# PIÑONATE



INGREDIENTES: 10 cucharadas de azúcar · 100 gr. de almendras, avellanas o nueces.

## ELABORACIÓN

Colocar el azúcar en una sartén. Poner al fuego hasta obtener un color caramelo oscuro pero sin que se queme. Incorporar los frutos secos y remover con una cuchara de madera dándoles unas vueltas. Retirar, distribuir sobre un mármol untado con aceite o un papel antiadherente de horno y dejar enfriar.