Nueces garapiñadas

Tiempo de preparación	Porciones	Ideal para	Nivel
35 min.	5	Postres	Fácil

.

Ingredientes

2 ½ taza Nueces pecana

25 ml Clara de Huevo San Juan

½ taza Sustituto de azúcar

1/2 cdita de canela molida Pizca de sal

Preparación

1. Precalentar el horno a 180°C

2. Colocar sobre una charola un papel silliconado

3. Batir la Clara de Huevo San Juan en un bowl, hasta que espume.

4. Revolver la nuez en la clara hasta que estén cubiertas uniformemente.

5. En otro recipiente, mezclar el sustituto de azúcar, la canela y la sal y verter sobre las nueces. Revolver hasta que esté cubierto uniformemente y colocar sobre la charola con el papel siliconado.

6. Hornear durante 30 minutos aproximadamente, revolviendo cada diez minutos hasta que estén tostadas o tomen el color deseado.

7.- Dejar enfriar y guardar en un recipiente hermético.