

פקאן סיני



רכיבים

- כוס מים
- 1/2 2/1 כוס סוכר לבן
- גרם אגוזי פקאן מסוכרים קלופים
- כפות שמן קנולה לטיגון

הכנה

1. יוצקים מים לסיר, מוסיפים סוכר, מערבבים להמסה ומביאים לרתיחה.
2. מוסיפים את הפקאנים ומבשלים כ- 20 דקות (מדי פעם לערבב ו"להטביע" אותם, כי הם צפים).
3. מסננים את הפקאנים מהסירופ ומשטחים על מגש לייבוש למספר שעות (אפשר לזרז את התהליך ע"י ייבוש בתנור).
4. מחממים שמן עמוק ומטגנים את הפקאנים עד להשחמה- להיזהר, הם משחימים די מהר (חצי דקה- דקה) וכשהם כהים מדי זה שרוף ולא טעים.

45 דקות

2 servings 2