



INGREDIENTS

- 300 g avellanes torrades
- ½ clara d'ou
- Curri en pols
- Sal, pebre negre

ELABORACIÓ

1. Preneu les avellanes i poseu-les en un bol. Bateu la clara amb una forquilla.
2. Afegiu una mica de clara batuda al bol, remeneu-ho amb una cullera per tal que les avellanes s'impregnin de la clara.
3. No es necessari afegir tota la clara. Sols és per que es mullin lleugerament per tal que s'adhereixin les espècies.
4. Afegiu la sal, el pebre i un bon polsim de curri.
5. Remeneu-ho be i mireu que les avellanes estiguin ben recobertes.
6. Aneu-les disposant al damunt d'una safata de forn ben esteses.
7. Coeu-les a 160° durant 5-10 minuts per tal que la clara s'assequi i quedin impregnades del curri.
8. Espereu que refredin i serviu-les.

NOTES:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

