

Garrapiñadas

- **Producto a utilizar:** Sartén 24 cm Marsala
- **Función:** Cazuelas y guisados
- **Porciones:** 6

Ingredientes:

500 gr. maní pelado tostado sin sal
200 gr. azúcar
100 cc. agua
Opcional: ¼ cdita. colorante comestible

Procedimiento:

En la Sartén colocar el agua y el azúcar y dejar hervir durante 1 minuto.

En caso de querer que tengan color, agregamos el colorante y revolver para que se integre bien.

Apagar el fuego y añadir el maní. Revolver constantemente hasta no tener líquido en la Sartén y que cada maní esté cubierto de azúcar.

Volver a prender el fuego a mínimo y tapar. Cocinar aproximadamente durante 25 minutos revolviendo cada tanto para que se doren parejas y queden crocantes.

