

# Toffee s Lješnjacima Recept

Autor: Tereza Alabanda, *The Pastry Maestra*

Vrijeme pripreme : 10 minuta

Vrijeme kuhanja : 15 minuta

Spremno za 25 minuta

Razina : Početnik

## Sastojci:

- Maslac 180g
- Šećer 200g
- Glukoza 15g
- Voda 30g
- Sol 1g
- Tostirani lješnjaci 150g

## Upute

1. Pripremite veliki lonac, lim za pečenje obložen masnim papirom ili silikonskom podlogom, kuhinjski termometar i malu špatulu.
2. Tostirajte lješnjake i stavite ih sa strane.
3. Stavite otopljeni maslac, šećer, sol i vodu u lonac i promiješajte.
4. Kuhajte smjesu dok ne proključa, pa dodajte glukozu.
5. Umetnite kuhinjski termometar i nastavite kuhati smjesu dok ne dosegne temperaturu od 145°C.
6. Umiješajte lješnjake, smjesu odmah izlijte na lim za pečenje obložen masnim papirom, pa je brzo razmažite špatulom. Ostavite toffee da se ohladi.
7. Kada se toffee potpuno ohladi, izrežite ga na komade željene veličine i spremite u dobro zatvorenu kutiju.