

Ingredientes

Nozes pecan ou tradicional - 400 gramas

Amêndoas com casca - 400 gramas

Castanha de caju - 400 gramas

Amendoim - 400 gramas

Macadâmia - 400 gramas

Para o tempero

Pimenta caiena - 1 colher de café

Pimenta do reino - 1 colher de café

Sal - 1 colher de sopa

Açúcar - 1 colher de sopa

Cominho em pó - 1 colher de sobremesa

Coentro em pó - 1 colher de sopa



Autora: Valéria Amaral
2 de março de 2015

Modo de preparo

1. Misture todos os ingredientes e espalhe em um tabuleiro.
2. Leve ao forno pré-aquecido misturando de vez em quando com uma colher.
3. Quando exalar o cheiro de castanhas torradas, retirar do forno e juntar 3 colheres de sopa de manteiga gelada.
4. Misturar até a manteiga derreter e envolver as castanhas.
5. Juntar o tempero e misturar.
6. Deixe esfriar e sirva.