

## Noix au sucre

Mettre les cerneaux dans une casserole avec de l'eau qui couvre : 25mn cuisson

Égoutter

Mettre dans une boite fermée avec du sucre...bien secouer pour tout enrober

Four 180° chaleur tournante

Déposer sur une plaque les noix sur du papier sulfurisé et passer au four.

Surveiller : Quand ça ne bouillonne plus sur les noix. C'est prêt

Y plus qu'à déguster quand elles sont froides. !!!

Il ne doit plus y avoir d'humidité dans vos noix... Si c'est le cas les dessécher au four à nouveau ...