

Riesutu ir seklu karameliniai saldainiai uit Litouwen / from Lithuania



De boodschappen

- 250 gram kristalsuiker
- 40 ml zonnebloemolie
- 50 gram hazelnoten, klein gehakt
- 50 gram sesamzaad
- 20 gram maanzaad
- 30 gram pompoenpitten
- 30 gram gedroogde mango, klein gesneden

Vandaag zijn we te gast in Litouwen en voor de afwisseling eten we lekker zoete caramelsnoepjes met mango, noten en zaden.

Verspreid de suiker over de bodem van een pan.

Zet de suiker laag op en laat het smelten. Voeg de olie toe als de meeste suiker is opgelost en de suiker karameliseert. Roer het door en neem de pan van het vuur. Pas op! De suiker brandt nu snel aan.

Roer de olie stevig door de suiker met een houten lepel.

Voeg mango, noten en zaden aan het mengsel toe en roer.

Schep de inhoud van de pan op een vel bakpapier.

Dek af met nog een vel en rol het snoep uit tot gewenste dikte.

Laat het snoep helemaal afkoelen voor je het klein snijdt.

Megaukites!

Riesutu ir seklu karameliniai saldainiai uit Litouwen / from Lithuania



Shopping list

- 250g caster sugar
- 40 ml sunflower oil
- 50g hazelnuts, chopped
- 50g sesame seeds
- 20g poppy seeds
- 30g pumpkin seeds
- 30g dried mango, chopped

Today we are guests in Lithuania and for variation we eat no cake but sweet caramel candy with mango, nuts and seeds.

Spread the sugar on the bottom of a pan.

Put the sugar on low heat and let it melt. Add the oil when most sugar has dissolved and has caramelized. Stir and remove the pan from the heat. Careful! Sugar burns quickly.

Stir the oil firmly into the sugar with a wooden spoon.

Add mango, nuts and seeds to the mixture and stir.

Spoon the content of the pan on a sheet of waxed paper.

Cover with another sheet and roll it out to the desired thickness.

Let the candy cool completely before you cut it in pieces.

Megaugites!