

自制简单的奶香琥珀核桃

做法：

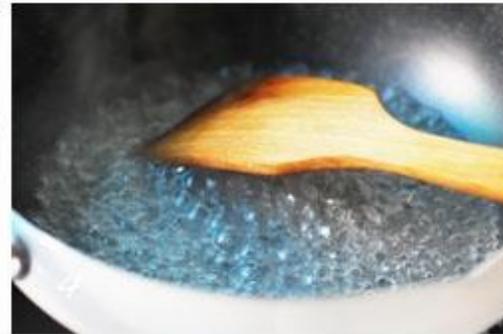
一、材料



<http://blog.sina.com.cn/chenyinq95>

用到了：生核桃肉、冰糖、白芝麻、牛奶（乱来的）

二、步骤



<http://blog.sina.com.cn/chenyin95>

- 1、核桃肉放铝箔纸盒子里
- 2、入烤箱 我是用了 160 烤了 10 分钟
- 3、烤核桃肉的时候 锅子放冰糖跟水
- 4、大火煮开 将冰糖全煮融化了
- 5、转小火不停的搅拌
- 6、临时放了点牛奶进去



<http://blog.sina.com.cn/chenyinq95>

- 7、煮的差不多了
- 8、烤好的核桃肉取出
- 9、倒入锅中，撒白芝麻
- 10、小火拌炒上糖浆
- 11、再入哪个铝箔纸盒
- 12、烤箱烤5分钟 这样外边那层石灰粉就变的脆脆滴了 贼好吃

Apple 提醒~~

- 1、不管你是什么版本的，不用急哈，核桃肉拌糖浆的时候没那么玄乎，不用整的那么紧张，只要跟我一样用小火继续加热着搅拌，一点都不会来不及，悠哉的很啊！
- 2、再入烤箱虽然浪费了点电费，但是这样完全不沾手，吃起来特别有效率

我很喜欢的 有些画面儿

