

Bonbons au caramel et noix

Ingrédients

- 7 noix
- 200gr sucre
- 200gr miel
- 200gr beurre

Préparation

- Casser les noix et retirer les cerneaux.
- Broyer grossièrement les cerneaux de noix.
- Mettre dans une casserole le sucre, le miel et le beurre.
- Faire chauffer et mélanger le tout avec une cuillère en bois à feu doux pendant 15 minutes.
- Ajouter les noix.
- Verser la préparation sur du papier aluminium huilé.
- Laisser refroidir 10 minutes puis découper des carrés de caramel à l'aide de ciseaux.