

Hård nougat til 1½ l is	
Ingredienser	Fremgangsmåde
<p>Nougat 1: 200 g sukker - gerne rørsukker</p> <p>Nougat 2: 200 g sukker 100 g hasselnødder eller mandler</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Læs først opskriften igennem 2. Vask hænder, find og vej alt hvad du skal bruge 3. Nougat 1: Smelt sukkeret på en pande (som til brunekartofler) 4. Når det er helt smeltet og har den gyldne farve du ønsker, hælder du massen over på et stk. bagepapir - det størkner hurtigt og er meget varm, så brug en palet eller lignende af træ 5. Inden bruge knuser du nougaten evt. med en kagerulle 6. Tilsættes isen i maskinen, når den er næsten færdig kørt 7. Nougat 2: Læg nødderne på en bageplade og sæt den i en varm ovn 5-10 min. - pas på, pludselig går det rigtig hurtigt, så hold øje med dem, så de ikke bliver sorte 8. Læg dem på et viskestykke og gnid skallerne af 9. Hak dem fint f.eks. i en minihakker 10. Smelt sukkeret som ovenfor 11. Når det er smeltet, kommes de hakkede nødder i og fordeles ved omrøring 12. Hæld massen på et stk. bagepapir og lad afkøle 13. Knuses før brug som ovenfor
Redskaber	