

## **NUECES TOSTADAS: DULCES, SALADAS Y PICANTES**

Tiempo de preparación: 5 minutos

Tiempo en el horno: 15 minutos

Sale 2 ½ tazas



### **Ingredientes**

- 2 ½ tazas de nueces sin sal y sin cocinar:  
¡Las que te gusten! (walnuts, cacahuetes, cashews, almendras, etc)
- 2 cucharadas amarilla de mantequilla sin sal
- 2 cucharaditas de jarabe de arce puro
- 2 cucharadas colmadas de romero fresco, finamente picado (puede sustituirlo por 2 ¼ cucharaditas de romero seco triturado)
- 1 cucharada de azúcar morena clara, colmada y compacta
- 1 cucharadita de comino
- ¼ de cucharadita de pimienta de Cayena
- 2 cucharaditas de sal marina gruesa
- ¼ de cucharadita de pimienta negra fresca molida

### **Instrucciones:**

1. Precaliente el horno a 350 F (175 C). Cubre una bandeja para hornear grande con papel para hornear, para que sea más fácil la limpieza.
2. En una sartén pequeña, a fuego medio bajo, derrite la mantequilla. Agrega el romero y cocina hasta que esté fragante, aproximadamente 1 minuto. Retira del fuego y agrega el jarabe de arce. Dejar de lado.
3. Coloca las nueces en un recipiente para mezclar. Agrega el azúcar morena, el comino, la pimienta de cayena, la sal y la pimienta negra. Revuelve bien y deja a parte.
4. Agrega la mantequilla a las nueces: Vierte la mantequilla sobre las nueces. Revuelve y para que todas queden bien cubiertas. Transfiere las nueces sazonadas a la bandeja para hornear preparada, colocándolas en una sola capa uniforme.
5. Hornea las nueces durante 10 minutos. Retira y revuelve, colocando las nueces en una sola capa. Regresa las nueces al horno y continúa asando durante 5-8 minutos adicionales, o hasta que estén aromáticas y de un color dorado claro.

6. Coloca la bandeja para hornear en una rejilla y revuelve las nueces, extendiéndose nuevamente en una sola capa. Deja que las nueces se enfríen en el molde durante 15 minutos.

7. Transfiere a un recipiente para servir o un recipiente con tapa hermética para guardarlo. ¡Listas para disfrutar!

[www.unapizcadeluna.com](http://www.unapizcadeluna.com)