

Ingrédients

- 200 g de cacahuètes **grillées mais pas salées** ou arachides blanches à griller quelques minutes au four
- 200 g de sucre en poudre + 1 sachet de sucre vanillé
- 50 ml d'eau

Préparation

1. Dans une casserole, verse les sucres et l'eau et laisse cuire à feu moyen pour avoir un caramel.
2. Quand le caramel est blond, rajoute les cacahuètes.
3. Laisse cuire 2-3 minutes en remuant constamment avec une cuillère en bois.
4. Verse le mélange dans des moules en silicone de ton choix et laisse refroidir avant de démouler.

Si tu n'as pas de moules en silicone, il suffit de verser le mélange sur une planche ou une plaque légèrement huilée pour que ça refroidisse un peu. Dès que le caramel commence à durcir, coupe le en carrés, en rectangles, ou bien forme rapidement des boules en huilant un peu tes mains

Voilà tu peux te régaler maintenant avec tes konkadas!

