



## NUECES AL CURRY

### Ingredientes

Aceite de oliva virgen • 2 claras de huevo batidas • 1 1/2 cucharadita de curry • 1 cucharada de comino molido • 1 1/2 cucharadita de sal • 1/2 cucharadita de azúcar • 4 tazas o 400g de Nueces California peladas

### Pasos



1. Precalear el horno a 180°C



2. Mezclar claras + curry + comino + sal + azúcar



3. Bañar las nueces en la mezcla



4. Barnizar una bandeja con aceite



5. Hornear 15-18 min hasta estar secas y crujientes



### Información nutricional

Energía: 201 kcal • Grasas: 20g • Grasas saturadas: 2g  
Grasas monoinsaturadas: 3g • Grasas poliinsaturadas: 14g  
Carbohidratos: 5g • Fibra: 2,5g • Proteínas: 5g