

FRESH FROM THE GARDEN TASTINGS

Pumpkin Seedy Brittle



Ingredients

- ½ cup whole pumpkin seeds
- 1 Tablespoon arrowroot powder
- ¼ teaspoon sea salt
- 2 Tablespoons sesame seeds
- 2 Tablespoons poppy seeds
- 1 teaspoon chili powder or paprika
- 1 cup boiling water
- Flaky sea salt

Instructions

Preheat the oven to 325 degrees Fahrenheit. In a medium bowl, mix together all the ingredients except the flaky salt. Let sit for 15 minutes to firm up. Lay a large sheet of parchment paper on the counter and use a spatula to scrape the seed mixture onto the paper. Top with another piece of parchment and use a rolling pin to roll the mixture into an 8 x 11-inch, ¼-inch thick sheet.

Transfer to a baking sheet and carefully peel off the top layer of parchment (go slowly, as a few seeds may stick to it). Sprinkle with flaky salt and bake for at least 1 hour. If the brittle doesn't seem dried out on the bottom, turn off the heat but leave the pan in the oven with the door closed for 30 minutes or until the bottom of the brittle is dry.

Allow to cool, then break the brittle into large pieces and store in an airtight container for up to 1 week.

Yield: 8 x 11 sheet

DEGUSTACIONES FRESCAS DEL HUERTO

Crocante (Brittle) de semillas de calabaza



Ingredientes

- ½ taza de semillas de calabaza enteras
- 1 cucharada de arrurruz en polvo
- ¼ cucharadita de sal marina
- 2 cucharadas de semillas de sésamo
- 2 cucharadas de semillas de amapola
- 1 cucharadita de chile en polvo o pimentón
- 1 taza de agua hirviendo
- Sal marina gruesa

Instrucciones

Precalentar el horno a 325 grados Fahrenheit. En un tazón mediano, mezcle todos los ingredientes excepto la sal gruesa. Deje reposar durante 15 minutos para que se endurezca. Coloque una hoja grande de papel para hornear sobre la encimera y utilice una espátula para raspar la mezcla de semillas sobre el papel. Cubra con otro trozo de papel para hornear y utilice un rodillo para extender la mezcla en una bandeja para hornear de 8 x 11 pulgadas y ¼ de pulgada de grosor.

Colóquela en una bandeja para hornear y retire con cuidado la capa superior de papel para hornear (espacio, ya que pueden quedar pegadas algunas semillas). Espolvoree con sal gruesa y hornee durante al menos 1 hora. Si el crocante no parece estar seco por debajo, apague el fuego, pero deje el recipiente en el horno con la puerta cerrada durante 30 minutos o hasta que el fondo del crocante esté seco.

Deje enfriar, corte en trozos grandes y guarde en un recipiente hermético hasta 1 semana.

Rinde: bandeja de 8 x 11