

PRALINE

Ingredienti

- sale
- burro (200gr)
- cannella
- miele (3 cucchiaini)
- cioccolato fondente (150gr)
- panna liquida (80ml)
- zucchero di canna (100gr)
- biscotti (300gr)
- mandorle dolci pelate (100gr)
- confettini colorati (100gr)

Come si prepara

Sciogliere a bagno maria il cioccolato, aggiungere burro e zucchero e amalgamare il tutto.

Una volta tolto dal fuoco aggiungere la panna, il miele e le mandorle tostate e tritate finemente.

Tritare grossolanamente i biscotti e aggiungerli all'impasto, il risultato dovrà essere soffice e compatto.

Ricavare dall'impasto tante praline e passarle nei confettini colorati ricoprendo tutta la superficie.

Disporre le praline nei pirottini di carta e tenere in luogo fresco.

Difficoltà: 2

Tempo: 40

Gradimento: 2

Tabella nutrizionale

Valore energetico	487 kcal 2039 kJ
-------------------	---------------------

Tags





biscotti, cioccolato, cacao, dolci al cioccolato, cioccolata, praline, dolci e dessert, ricette senza uova

