

Praliné de Avellana

Tipo de plato: Masas y Postres · Subtipo: Relleno Bombones · Procedencia: Mesacamilla ·
Autor: Internet

INGREDIENTES

200 gr	Avellanas — tostadas sin piel
120 gr	Azúcar
30 gr	Glucosa

ELABORACIÓN

Haz un caramelo seco con el azúcar y la glucosa (sin agua).
Añade las avellanas tostadas, mezcla bien.
Extiende sobre un silpat y deja enfriar.
Tritura hasta obtener una pasta fina.