Praline

Tipo de plato: Masas y Postres · Subtipo: Rellenos · Categoría: Thermomix · Procedencia: Mavillum · Autor: Gran Canaria

INGREDIENTES

0

400 gr	Azúcar
100 gr	Agua
600 gr	Avellanas — crudas con piel, pistachos, almendras
50 gr	Glucosa
1 vaina/s	Vainilla

ELABORACIóN

Todo junto al fuego menos las avellanas, cuando está a 120 grados añadimos las avellanas y dejamos al fuego revolviendo hasta que esté dorado el caramelo, sacamos estiramos sobre silpat.Enfriamos troceamos y a la thermomix hasta hacerlo una pasta clara, ponemos en bote de cristal.

MAVILLUM