

Praliné de Almendras

Tipo de plato: Masas y Postres | Procedencia: Mesacamilla | Tiempo: minutos

INGREDIENTES

200 gr Almendras - 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.