

Praliné de Nuez

Tipo de plato: Relleno Bombones | Procedencia: Mesacamilla | Tiempo: minutos

INGREDIENTES

200 gr Nueces - tostadas

120 gr Azúcar

30 gr Glucosa

30 gr Agua

ELABORACIÓN

Hierve azúcar, glucosa y agua hasta obtener un caramelo dorado.

Añade las nueces, mezcla bien.

Vuelca sobre silpat, enfría y tritura hasta obtener una pasta lisa.