

Praline

Tipo de plato: Masas y Postres | Procedencia: Mavillum | Tiempo: minutos |
Dificultad:

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.