

6) Pralinato - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

Pralinato

Ingredienti:

pari peso di nocciole tostate e zucchero semolato
3 gocce d'acqua

(in questo caso 100 gr.nocciole e 100 gr.zucchero)



Preparare un foglio di carta forno, ben oliato, e deporlo su una teglia.
Mettere lo zucchero in una pentoletta, con 3 gocce d'acqua, far sciogliere su fuoco basso, senza rimestare.
E' pronto quando è ben sciolto e "biondo"



Unire le nocciole ed amalgamare il tutto con un cucchiaio di legno



Versare il composto sulla carta forno, livellare un poco e lasciarlo freddare bene



Spezzarlo quindi a piccoli pezzi e metterli nel frullatore



Si otterrà, in sequenza, questo risultato





fino ad avere una pastetta così



Versare in vasetti di vetro e conservare in frigorifero.

