

PRALINÉ CASOLÀ

Ingredients:

- 100 g d'avellanes senceres sense pelar
- 50 g d'ametlles en escates
- 150 g de sucre cristal·lí
- 4 cl d'aigua
- 2 cl d'extracte de cafè

Torrar les avellanes a 190°C.

Daurar les ametlles a 140°C.

Pelar les avellanes un cop estiguin fredes.

Preparar l'extracte de cafè: una mica de cafè instantani diluït en cafè molt fort.

Coure el xarop aigua + sucre a foc mitjà, deixeu-ho caramel·litzar, afegir-hi les avellanes i les ametlles, remenar fins que quedin ben recobertes.

Abocar sobre paper de forn, deixar refredar, triturar molt finament, afegint-hi l'extracte de cafè.

El praliné resultant se pot guardar en un recipient hermètic a la nevera durant diversos dies.

Així podreu aromatitzar les vostres cremes pastisseres, a la mantega, de mussolina, diplomàtiques...

