

Πώς να φτιάξετε σπιτική πραλίνα

[Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#) / [Γαστρονομία](#)



Η πραλίνα είναι μια από τις πιο αγαπημένες λιχουδιές των παιδιών. Αν δε θέλετε να αγοράσετε κάποια του εμπορίου, μπορείτε να φτιάξετε τη δική σας μόνοι σας.



Δείτε τη συνταγή...

Υλικά:

250 γρ. φουντούκια

30 γρ. κακάο

100 γρ. ζάχαρη, κρυσταλλική

1 κ.γ. εκχύλισμα βανίλιας

Εκτέλεση:

Τοποθετήστε ένα τηγάνι σε μέτρια προς χαμηλή φωτιά, αδειάστε μέσα τα φουντούκια και καβουρδίστε τα για 1-2 λεπτά ανακατεύοντας ανά τακτά χρονικά διαστήματα.

Στη συνέχεια χαμηλώνετε τη φωτιά, ρίχνετε μέσα στο τηγάνι τη ζάχαρη, ανακατεύετε με μία σπάτουλα ζαχαροπλαστικής και καραμελώνετε τα φουντούκια για περίπου 10 λεπτά, μέχρι να λιώσει πλήρως η ζάχαρη. Έπειτα αδειάζετε τα

καραμελωμένα φουντούκια σε ένα ταψί του φούρνου στο οποίο έχετε στρώσει λαδόκολλα και τα αφήνετε να κρυώσουν πολύ καλά για περίπου 15 λεπτά.

Ρίχνετε τα φουντούκια σε ένα πολυκοπτικό (ή σε δόσεις στο multi) και τα χτυπάτε για 6 λεπτά, μέχρι να δημιουργηθεί μία πάστα. Στη συνέχεια, προσθέτετε στην παραπάνω πάστα το εκχύλισμα βανίλιας μαζί με το κακάο και συνεχίζετε το χτύπημα για 4 λεπτά, μέχρι να ομογενοποιηθεί το μείγμα. Μόλις είναι έτοιμη η πραλίνα φουντουκιού, τη μεταφέρετε σε ένα βάζο.

Πηγή: baby.gr