

Pâte pralinée cacahuète

Ingredients
250g de cacahuètes natures décortiquées
190g de sucre

Étape de la recette

Mettre les cacahutes torrifier 10 min dans le four prchauff 170C.

Mettre le sucre chauffer sec, le laisser carameliser et teindre le feu lorsque c'est prêt.

Ajouter les cacahutes, mlanger pour les enrober au mieux puis verser le tout sur une silpat ou du papier four et laisser refroidir.

Dcouper en morceaux et mettre le tout dans le bol 2min/vitesse 9, ajuster si besoin de façon obtenir un beau pralin.

@ 2021 - 2026 | Tous droits réservés | https://tout-gourmand.fr | Création https://lesage-david.fr