

Kue leleh praline

Ingrédients

- 2 telur
- 40g gula merah
- 135g praliné
- 30g tepung

Préparation

1. Setelah fondant pistachio, saya ingin menggunakan dasar yang sama untuk membuat fondant praliné.
2. Kali ini, tidak ada madu tetapi gula merah, dan tentu saja praliné sebagai pengganti purée pistachio.
3. Saya menggunakan praliné hazelnut, favorit saya, tetapi Anda bisa menyesuaikan resep dengan praliné almond, campuran, praliné pecan, kacang tanah, pistachio... pokoknya nikmati saja!
4. Kocok telur dengan gula.
5. Tambahkan praliné, aduk rata, lalu masukkan tepung yang sudah diayak dengan spatula.
6. Olesi dan taburi gula pada cetakan Anda, lalu tuangkan adonan ke dalamnya.
7. Panaskan oven pada suhu 210°C.
8. Masukkan kue ke dalam oven sambil segera menurunkan suhu menjadi 120°C.
9. Masak antara 25 hingga 35 menit, tergantung apakah Anda ingin tekstur yang lebih cair atau lebih lembut.
10. Biarkan dingin, lalu nikmati!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com