

Pralina pistacjowa (Cédric Grolet)

Ingrédients

- 500g pistacji
- 250g cukru drobnego
- 80g wody
- 10g soli morskiej

Préparation

1. Po pra onych orzechach laskowych, oto nowa wersja mono-owocowego praliné, tym razem z pistacjami!
2. Przepis pochodzi z ksi ki Cédrica Groleta i wymaga tylko jednego narz dzia, wystarczaj co mocnego blendera (je li nie masz blendera, niestety nie b dziesz móg łzrealizowa łtego przepisu).
3. Pra łpistacje przez 15 minut w temperaturze 150°C.
4. Przygotuj karmel z cukru i wody.
5. Gdy osi gnie 180°C, wlej go na pistacje.
6. Pozwól, aby skryszta owa .
7. Miksuj, a łuzyskas ł praliné, a nast pnie dodaj sól morsk .
8. I oto, mo esz przechowywa łswoje praliné w zamkni tym s oiku przez kilka tygodni!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com