

Recetas Donosti



Vainillas praliné

CANTIDAD DE PORCIONES
10 porciones

INGREDIENTES

- 300 g de azúcar molida
- 4 barras de chocolate rallado
- 2 cucharadas de miel
- 150 g de manteca
- 1 cucharadita de esencia de vainilla
- 1/4 de taza de leche

PREPARACIÓN

- * Colocar en una cacerola los ingredientes menos la manteca y la vainilla.
- * Llevar al fuego y, cuando esté derretido el chocolate, retirar. Añadir la manteca en trozos y la esencia.
- * Mezclar con cuchara de madera hasta fundir la manteca
- * Cubrir las vainillas, antes que solidifique la cobertura, verter el praliné sobre la misma.