

Praline



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **700 g**šecera
- **250 g**margarina
- **20 kašika**brašna
- **2 dl**vode

Ostalo:

- **2 kašicice**cedevita praha
- **200 g**crne cokolade
- **50 g**bele cokolade
- **maloulja**

Priprema

Ušpinovati 700 grama šecera sa 2 dl vode kao za slatko. Dok se šecer kuva, margarin podeliti na 10 približno jednakih delova. U posudu odvojiti 20 punih kašika brašna. Kada se šecer ušpinuje kao za slatko, skloniti sa vatre i umešati 2 kašicice cedevite ukusa pomorandže ili limuna. Zatim polako dodavati jedan deo margarina i 2 kašike brašna, mutiti mikserom da se masa izjednaci, tako dok ne utrošite sav materijal. Ujedinjenu masu razliti u neku četvrtastu posudu. Velicinu posude odredite u zavisnosti koliku debljinu pralina želite. Može se razlivati i u silikonske kalupe za bombonjere. Kad se ohladi ukasite cokoladom po želji. Imaju ukus pravih pralina.

Savet

Možete masu podeliti na nekoliko delova i dodati prehrambene boje po želji, ako želite različite praline