

Praline (3)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g**šecera
- **100 ml**vode
- **125 g**margarina
- **90 g**brašna
- **1**ekstrakt od jagode

Za glazuru:

- **150 g**cokolade
- **3** kašikeulja

Priprema

Sjediniti vodu i šećer, promešati da se šećer istopi i kada voda provri kuvati 1 minut.

Skloniti sa ringle i dodati margarin.

Kada se margarin otopi, dodati brašno, dobro promešati da ne ostanu grudvice i kuvati 5 minuta.

Dok se smesa kuva neprestano mešati.

Nakon 5 minuta, skloniti sa ringle i mikserom mutiti još 5 minuta.

Na kraju dodati ekstrakt od jagoda, promešati i sipati u silikonske modlice. Možete sipati i u pleh podmazan maslacem i kada se ohladi i stegne, iseci na kockice.

Preliti glazurom od cokolade.

Savet