

Praline (2)

Sastojci

Potrebno je:

- 700 g šećera
- 1 margarin
- 1 kesica step soka (limun, pomorandža, višnja)
- 20 kašika brašna
- 100 g crne čokolade za mešenje
- 2 kašike ulja

Priprema

700 g šećera preli sa 2 dl vode i kuvati 7 minuta od trenutka ključanja. Kada se šećer ušpinuje, staviti jednu kesicu step soka u tu posudu.

Jedan margarin podeliti na 10 jednakih delova, i dodavati u posudu sa šećerom, postepeno po jednu kockicu margarina. Na jednu kockicu margarina, dodati dve kašike brašna, tj, posle stavljanja svake kocke, po dve kašike brašna. Sve to umutiti mikserom i smesu razliti u tepsiju, nakon toga preli čokoladom.

Preliv od čokolade: 100 g čokolade preli sa 2 kašike ulja i rastopiti ta tihoj vatri, ne dozvoliti da čokolada provri. ***PRIJATNO***