

Pralinés de almendra

· Nivel de dificultad: medio ·

Ingredientes

200 g Almendras caramelizadas picadas
150 g Chocolate amargo
40 g Mantequilla
60 ml Nata
40 ud. Almendras tostadas
200 g Cobertura de chocolate negro
50 g Cobertura de chocolate blanco para decorar

Preparación

Picar el chocolate negro y colocarlo en un bol apto para el horno.

En un cazo pequeño, calentar la nata y la mantequilla a fuego lento y verterlo sobre el chocolate.

Dejar reposar la mezcla durante 3 minutos y luego batir hasta que esté suave.

A continuación, incorporar los trozos de caramelo a la mezcla tibia.

Forrar un molde poco profundo con papel de aluminio o film transparente y verter la mezcla.

Para distribuir la mezcla de manera uniforme, golpear ligeramente el molde sobre la superficie de trabajo y luego alise la superficie.

Poner el molde en la nevera durante una hora para que la mezcla se endurezca y se pueda trabajar con ella.

Sacar la mezcla de praliné del molde, retirar con cuidado el papel de aluminio y cortar en 36 - 40 triángulos.

Forrar una bandeja de horno con papel de aluminio, calentar la cobertura de chocolate negro al baño María.

Presionar una almendra entera en cada triángulo. Con dos tenedores, sumergir los triángulos uno a uno en la cobertura de chocolate, dejar que caiga el sobrante de chocolate y colocarlos en la bandeja de horno hasta que se enfríen.

Decorar con la cobertura de chocolate blanco.