

## PRALINÉ

**INGREDIENTES:** (para 500 g de pasta de praliné de avellanas)

300 g. avellanas crudas o tostadas

250 g. azúcar

10 ml. aceite vegetal (aceite de avellana, o de maíz, o girasol)

\*Se puede sustituir por 300 g. de almendra o mixto 150 g. de avellanas + 150 g. de almendra



## ELABORACIÓN:

Precalear el horno a 200° C. Disponer de una placa de horno con papel vegetal o sulfurizado. Extender encima las avellanas sean crudas, o tostadas, hornear unos minutos en el horno, hasta que se doren ligeramente, para así, intensificar el sabor. Si las avellanas ya son tostadas, con unos 8 minutos, es suficiente. Si son crudas, alargaremos el tiempo de horneado un poco más.

A continuación, todavía calientes, pasar las avellanas a una sartén, o una cacerola de fondo grueso. Poco a poco, ir añadiendo el azúcar, remover sin parar. A medida que una parte del azúcar se vaya disolviendo, ir añadiendo el resto. Ir dando vueltas a las avellanas, para que se impregnen bien. Muy despacio, hasta que todo el azúcar, se transforme en un caramelo de color ámbar. Entonces extender los frutos secos caramelizados, sobre un papel de horno o silicona antiadherente, y dejar enfriar completamente. Endurece mucho y queda un bloque de caramelo y frutos secos. Romper el bloque, en piezas pequeñas, para que sea más fácil triturar después. Se parte muy fácil con las manos. Introducir los trozos, en el robot de cocina o en una batidora potente. Añadir el aceite, y triturar a velocidad alta, hasta obtener una pasta bien fina y homogénea. De vez en cuando, parar la máquina, y con una espátula de silicona, limpiar las paredes del recipiente.

Las piezas de caramelo y avellanas, pasan por tres fases distintas. Primero una especie de textura arenosa, como si fuera pan o galleta triturada, pero más gruesa. Tapar la máquina, y seguir triturando. Después se obtiene una especie de pasta grumosa, espesa, y aceitosa, ya que las avellanas, empiezan a soltar su aceite natural. Limpiar las paredes del vaso con la espátula, y batir un poco más, hasta que nos quede una textura, lo más fina y homogénea posible, y bastante ligera también, ya que ahora está caliente, pero al enfriarse, tomara una consistencia más espesa.

Cuando esté listo, parar la máquina, y pasar la pasta de praliné, a un bol limpio, guardar unos 20 minutos en el frigorífico. Transcurrido este tiempo, el praliné de avellanas, ya ha adquirido la consistencia perfecta para usar. Si no se usa para utilizar todo, el praliné se conserva en un tarro, o recipiente hermético, hasta un máximo de un mes.