# Mini pralín



## Ingredientes

### Para el sablée

**Claras de huevo**: 20 grs.
**Harina**: 150 g
**Mantequilla**: 125 g
**Azucar glasé**: 50 g
**Sal**: Una pizca
**Vainilla**: 1 Vaina

### Para la chantilly de praliné

**Chocolate de leche**: 400 g
**Crema Batida**: 150 g
**Praliné**: 50 g

### Para la decoración

**Avellanas garapiñadas**: A gusto
**Chocolate amargo**: Cantidad necesaria

## Preparación de la Receta

### Para la masa sabl&eacute

- E
- Mezclamos todos los ingredientes hasta obtener una masa homogénea.
- Llevamos al refrigerador durante 10 minutos.
- Extendemos y cortamos con un cortador cuadrado de onditas.
- Llevamos a un horno a 180 ºC por 15 minutos.
- Dejamos enfriar.

## Para la chantilly

- Fundimos el *chocolate* y mezclamos con el *praliné*.
- Agregamos de forma envolvente la *crema* batida.

## Para el montaje

- En una manga con boca rizada colocamos la chantilly y sobre la sablée hacemos kisses de diferentes tamaños para cubrir toda la superficie.

## Para la decoraci&oacute

- N, colocamos en cada kiss un círculo de *chocolate* amargo de diferentes tamaños.
- Intercalamos en los espacios *avellana* caramelizada (garapiñada).

Consulta la receta original en
**https://elgourmet.com/recetas/mini-pralin**