

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 sablée

- 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 °C 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 decoració

- 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>