Pralin alla Fragola

Çilekli Pralin

1 bicchiere di zucchero polverato
Mezzo bicchiere di latte
Mezzo bicchiere d'acqua
1 cucchiaio bevande polverato

Latte, zucchero ed acqua si mettono in una ciotola .
Si miscelano sempre sul fuoco medio finche si gonfia.
Dopo aver gonfiato il fuoco si regola in basso e continua a miscelare.
Quando vine nel momento di bollimento si aggiunge la bevande polverato e si miscela.
Cosi con polvere di bevande di fragole si continua a miscelare ancora per 5 minuti.
la miscelata si toglie dal fuocoo quando diventa un pochino di solido dalla marmellata.
Si mette a riposare cosi si aspetta che diventa solido di pù.
Poi dalla miscelata si prendono i pezzi dimensione di noce. Si rotolano nelle mani.
Nel momento di rotolamento se picica allora le dita si possono bagnarsi.
Le pralin fragolata si filano nella zuccheriera. Si conservono nell'ambiente asciutto.

Nota: Se volendo, nel momento di rotolamento planir possono passarsi dentro dello zucchero polverato e cosi tutte le perte si possono zuccherare.