



## Praline Aux Fraises

Çilekli Pralin



Un demi-verre de lait  
Une demi-tasse d'eau  
1 cuillère à soupe de poudre de boisson aux fraises

- # Mettez dans une petite casserole non-aluminium, du lait froid, de l'eau fraîche et du sucre.
- # Mélangez à haute température jusqu'à que le mélange gonfle.
- # Quand elle gonfle, réglez le four à basse température puis continuez à faire bouillir en mélangeant.
- # Quand le mélange commence à bouillir, rajoutez la poudre de boisson aux fraises.
- # Mélangez régulièrement avec la poudre pendant 5 minutes.
- # Retirez du four quand le mélange prend une forme solide.
- # Laissez reposer à température ambiante pour que le mélange devient encore plus solide.
- # Prenez des morceaux de plus petit qu'une noix, roulez entre la paume de vos mains.
- # Mouillez les bouts de doigts, si elle colle.
- # Mettez les pralines au sucre dans une assiette, conservez dans un endroit sec.

**N-B:** Vous pouvez rouler les pralines dans le sucre pour couvrir avec cela.