



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.
- # Così con polvere di bevande di fragole si continua a miscelare ancora per 5 minuti.
- # la miscelata si toglie dal fuoco quando diventa un pochino di solido dalla marmellata.
- # Si mette a riposare così si aspetta che diventa solido di più.
- # Poi dalla miscelata si prendono i pezzi dimensione di noce. Si rotolano nelle mani.
- # Nel momento di rotolamento se picca allora le dita si possono bagnarsi.
- # Le pralin fragolata si filano nella zuccheriera. Si conservano nell'ambiente asciutto.

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