



Mangiate e bevete ma non sprecate (Araf 31)  
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Ricette di cucina

---

## Pralin alla Fragola

Çilekli Pralin



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

- # Latte, zucchero ed acqua si mettono in una ciotola .
- # Si miscelano sempre sul fuoco medio finché si gonfia.
- # Dopo aver gonfiato il fuoco si regola in basso e continua a miscelare.
- # Quando viene nel momento di bollimento si aggiunge la bevanda polverata e si miscela.
- # Così con polvere di bevanda 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 picica allora le dita si possono bagnarsi.
- # Le praline fragolate si filano nella zuccheriera. Si conservano nell'ambiente asciutto.

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