



Еште пейте но не будьте расточительны (Чистилище 31)
Бану Атабай Модест вкус Кулинарные рецепты

Пралине из клубники

Çilekli Pralin



1 стакан сахарного песка
1/2 стакана молока
1/2 стакана воды
1 столовая ложка сухого клубничного напитка (концентрат)

- # В небольшую неаллюминевую кастрюлю налить молоко, воду, добавить сахарный песок.
- # Поставить на сильный огонь и постоянно помешивая довести до кипения.
- # Убавить огонь, продолжая помешивать добавить сухой клубничный концентрат.
- # Постоянно помешивая варить смесь еще 5 минут.
- # Когда смесь уварится до состояния густого киселя, убрать с огня.
- # Остудить смесь при комнатной температуре, дождавшись еще большего загустения.
- # Зачерпнуть ложкой остывшую смесь размером с небольшой грецкий орех, положить на середину ладони и скатать в шарик.
- # Если при скатывании пальцы будут липнуть, можно смочить их водой.
- # Приготовленное клубничное пралине кладется на тарелку для пироженых и хранится в сухом месте при комнатной температуре.

По желанию при скатывании пралине в шарики, можно обвалять их в сахарном песке.