

PRALINE CON BURRO DI ARACHIDI E PRUGNE DELLA CALIFORNIA

L'estate non è fatta per accendere il forno, ma per fortuna queste praline con burro d'arachidi e Prugne della California non necessitano di cottura!

Tempo di preparazione: 20 minuti

Porzioni: 24

Ingredienti: 250 ml di latte
30 gr di zucchero
120 gr di burro di arachidi
120 gr di sciroppo di mais
1/2 cucchiaini di estratto di vaniglia
12 Prugne della California tagliate a metà
Zucchero a velo o codette di zucchero



Procedimento:

1. In una ciotola media, unite latte e zucchero; aggiungete il burro di arachidi, lo sciroppo di mais e la vaniglia, mescolando per amalgamare il composto.
2. Dividete in 24 porzioni, circa 2 cucchiaini ciascuna. Create delle palline e appiattitele leggermente col palmo della mano.
3. Avvolgete le metà delle Prugne della California con le praline al burro di arachidi.

Suggerimenti per servire: 1. Spargete lo zucchero a velo o le codette di zucchero sulle praline.

Link al sito: <https://www.californiaprunes.net/it/recipes/praline-con-burro-darachidi-e-prugne-della-california>