Pâte pralinée cacahuète

Ingredients
250g de cacahuètes natures décortiquées
190g de sucre

Étape de la recette

Mettre les cacahuètes à torrifier 9 min dans le four préchauffé à 170°C.

Mettre le sucre à chauffer à sec, le laisser carameliser et éteindre le feu lorsque c'est prêt.

Ajouter les cacahuètes, mélanger pour les enrober au mieux puis verser le tout sur une silpat ou du papier à four et laisser refroidir.

Découper en morceaux et mettre le tout dans un bon mixer ou blender, mixer jusqu'à obtention d'une belle pâte, cela peut prendre quelques minutes + ou - longues suivant la puissance de l'appareil.

@ 2021 - 2026 | Tous droits réservés | https://tout-gourmand.fr | Création https://lesage-david.fr