

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Arachidi pralinate

---

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [2 min](#)    COTTURA: [15 min](#)    COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

---



## INGREDIENTI

ARACHIDI 166 gr

ZUCCHERO 116 gr

BICCHIERE D'ACQUA 1/3 -

## PREPARAZIONE

- 1** Mettere tutti gli ingredienti in una padella molto ampia a fuoco moderato. Mescolare ogni tanto e quando inizierà a restringersi lo zucchero diventando bianco e sabbioso attaccandosi alle arachidi, ovvero dopo circa 15 minuti, continuare a mescolare finché lo zucchero inizierà a sciogliersi.

Da questo punto in poi prestate attenzione perché manca pochissimo dal toglierle dal fuoco altrimenti si bruceranno.

Rovesciarle sulla carta da forno.

