

Bonjour chers voisins,

Je suis allé au marché de Noël
et vous ai rapporté un cornet
de pralines !

Bien sûr, un cornet à votre
taille... Vous n'imaginerez
jamais combien de temps il a
fallu au lutin du stand de
confiserie pour cela ! Son
chaudron ne peut en effet
accueillir qu'UNE SEULE
amande à la fois !

Il m'a demandé de vous
rapporter la recette pour qu'à
l'avenir vous puissiez les faire
vous-mêmes (dans vos grandes
Casseroles pour les humains).

Tomte

Pralines

(proportions spéciales humains)

- 200 g d'amandes
- 200 g de sucre
- 100 ml d'eau
- 1 sachet de sucre vanillé
- ½ sachet de cannelle
en poudre

Verser dans une casserole le sucre, le
sucre vanillé et la cannelle en poudre,
mélanger puis ajouter l'eau. Porter le
mélange à ébullition sans le remuer.
Ajouter les amandes et tout en remuant
continuellement laisser cuire à feu vif
jusqu'à évaporation de l'eau et
cristallisation du sucre.
Baisser à feu moyen et mélanger jusqu'à
ce que le sucre se liquéfie quelque peu
et que les amandes aient une belle
couleur brillante.
Ensuite, verser les amandes enrobées
sur une plaque recouverte de papier
de cuisson, bien les écarter à l'aide
d'une fourchette pour éviter qu'elles
ne collent entre elles et laisser bien
refroidir.