



PRALINY MARCEPANOWE

Składniki:

- 300 g blanszowanych migdałów (około 3 szklanek)
- 50 - 75 ml likieru *AMARETTO*
- $\frac{1}{2}$ - 1 łyżki oleju migdałowego lub kokosowego
- 1 tabliczka bezglutenowej gorzkiej czekolady

Drażone wiśnie w rumie lub spirytusie jako nadzienie.

Wykonanie:

- migdały zmielić (np. w maszynce do mielenia orzechów)
- do zmielonych migdałów stopniowo dodawać likier *AMARETTO* (być może nie będzie potrzeby dodania całości likieru)
- całość zagniatą palcami, aż do uzyskania jednolitej masy
- jeżeli masa będzie zbyt sucha i będzie się kruszyć należy małymi porcjami dodawać olej migdałowy lub kokosowy
- gotową masę włożyć do silikonowych foremek do pralinek lub kostek lodu (do środka marcepanowych pralinek warto włożyć wiśnie) i służyć w lodówce
- jeżeli silikonowe foremki mają skomplikowany wzór to warto uprzednio delikatnie wysmarować je olejem migdałowym lub kokosowym
- po około 2 - 3 godzinach rozpuścić w wodnej kąpeli gorzkiej czekoladę (czekoladę podgrzewać maksymalnie do temperatury 45°C)
- pralinki wyciągnąć z foremek i połączyć czekoladą
- gotowe pralinki włożyć z powrotem do lodówki

Pralinki należy przechowywać w lodówce w szczelnie zamkniętym pojemniku.