

# Čokoládové pralinky

**Kategorie:** [Moučníky](#)

**Autor:** Monyszek



## Suroviny

- Hořká čokoláda 250 g
- Lískové oříšky 600 g
- Mandle 250 g
- Moučkový cukr 600 g
- Olej 2 lžíce
- Citronová šťáva 2 lžíce
- Kandovaná citronová kůra 1 balíček

**Doba přípravy:** 60 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Míchání

**Země:** Česká republika

## Postup:

V kastrůlku rozpusťte moučkový cukr s několika kapkami citronové šťávy. Oříšky a mandle mírně nahřejte, přidejte je k cukru a zahřívejte, dokud zlatohnědě nezkaramelizují. Směs nalijte na plech dobře vytřený olejem a nechte ji vychladnout. Ztuhlou směs rozpusťte na hustý krém a pomalu do něj přidávejte asi dvě třetiny rozehráté čokolády. Ze vzniklé hmoty vytvořte lžičkou kuličky, nechte ztuhnout a pak je obalte ve zbylé rozehráté čokoládě. Pak část pralinek obalte v ořechách a druhou v citronové kůře.