


# Praline al tè

circa 50 pezzi

 facile Fino a 40 Min.**Ingredienti:****Impasto:**

2 dl di panna  
15 g foglie di tè  
300 g di cioccolato di copertura  
bianca  
25 g di burro ammorbidito  
1 c. da tè di Pasta di vaniglia Bourbon  
Dr. Oetker

**Decorazione:**

50 g di zucchero a velo

**1 Impasto:**

Portare a ebollizione la panna. Togliere dal fuoco, aggiungere le foglie di tè e la pasta di vaniglia e lasciar riposare per ca. 5 minuti. Versare di nuovo la miscela di panna e tè nella pentola facendola passare per un colino a maglia fine e riscaldare il tutto (senza far bollire!). Aggiungere il cioccolato e il burro e farli sciogliere continuando a mescolare. Versare il composto in una terrina e farlo raffreddare per ca. 2 ore.

**2 Decorazione:**

Montare brevemente il composto con lo sbattitore a mano (fruste). Utilizzando 2 cucchiaini da caffè, prelevare delle piccole porzioni di composto, passarle nello zucchero a velo e lasciar raffreddare il tutto su una teglia rivestita con della carta da forno.

**Consiglio**

- Le praline si conservano in frigorifero per ca. 1 settimana.
- Al posto del cioccolato di copertura bianco si può anche usare cioccolato bianco normale.