

PRALINE DE CACAHUETES CON ROCAS DE MUESLI Y CHOCOLATE



Ingredientes para 4 comensales

Para la base del PRALINE:

Mantequilla de cacahuetes:	100 g
Mantequilla:	25 g
PediaSure Polvo-Sabor chocolate:	5 medidas
Agua:	190 ml
Azúcar:	25 g

Para las rocas de Muesli y chocolate:

Muesli:	200 g
Chocolate 70% cacao:	100 g

Preparación

1. Mezclar el **PediaSure Polvo-Sabor chocolate** con el agua y agitar hasta que esté bien disuelto. Triturar con el turmix el PediaSure Polvo-Sabor chocolate, la mantequilla, el azúcar y la mantequilla de cacahuetes hasta conseguir una textura lisa y homogénea.
2. Fundir el chocolate en el microondas e incorporar el muesli.
3. Mezclarlo bien para que el chocolate recubra el muesli y con la ayuda de dos cucharas hacer montoncitos que depositaremos sobre papel de aluminio. Enfriar en la nevera.
4. En el momento de servir llenar un vaso con el praliné e introducir las rocas de muesli dentro.

Opciones y características

- Para modificar la textura de la crema solo debemos añadir más mantequilla de cacahuete si la queremos más consistente o más PediaSure Polvo-Sabor chocolate si la queremos más ligera.

Valoración nutricional (por ración)

Valor energético:	410,27 kcal
Proteínas:	10,83 g
Hidratos de carbono:	25,99 g
Grasas:	28,64 g Saturadas: 8,52 g
Fibra alimentaria:	4,78 g
Sodio:	60,60 mg
Calcio:	85,52 mg