



Σπιτική σοκολατένια πραλίνα καριόκα

Μερίδες: 1 βάζο πραλίνα **Χρόνος προετοιμασίας:** 10 λεπτά **Χρόνος Ψησίματος:** 8 λεπτά **Χρόνος αναμονής:** 5 λεπτά

Φυλάσσουμε την πραλίνα στο ψυγείο για 1 μήνα

Υλικά:

[150 γρ. Nature's Promise βιολογικά καρύδια](#)

[150 γρ. Nature's Promise βιολογικά αμύγδαλα](#)

4 ½ κ.σ. κοφτές κακάο

70 γρ. σιρόπι αγαύης, σφενδάμου ή μέλι

120 ml γάλα της επιλογής μας

½ κ.γλ. εκχύλισμα βανίλιας

αλάτι

Εκτέλεση:

- 1) Απλώνουμε σε ταψί περασμένο με λαδόκολλα τα [Nature's Promise βιολογικά καρύδια](#) και τα [Nature's Promise βιολογικά αμύγδαλα](#) και ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180 για 7-8 λεπτά.
- 2) Αφήνουμε να κρυώσουν 5 λεπτά και τα προσθέτουμε σε επεξεργαστή τροφίμων. Πολτοποιούμε πολύ καλά ανοίγοντας ανά διαστήματα και ανακατεύοντας το περιεχόμενο με μία μαρίζ.
- 3) Μόλις έχει πάρει τη σύστασή βουτύρου, προσθέτουμε τα υπόλοιπα υλικά και πολτοποιούμε ξανά.

