



Σπιτική πραλίνα φουντουκιού με ταχίни & μέλι

- **Μερίδες:** 1 βάζο (500 ml), **Χρόνος προετοιμασίας:** 12 λεπτά

Υλικά

- 200 γρ. κουβερτούρα φιλοκομμένη
- 200 ml γάλα καρύδας
- **90 γρ. Μακεδονικό Ταχίни με Κακάο**
- 50 γρ. μέλι
- 100 γρ. φουντούκια ψημένα, ανάλατα
- 1 κ.σ. ζάχαρη άχνη

Εκτέλεση

- 1) Βάζουμε την κουβερτούρα σε ανοξείδωτο μπολ.
- 2) Σε μικρή κατσαρόλα ζεσταίνουμε το γάλα καρύδας, προσέχοντας να μην καεί. Λίγο πριν βράσει, το αποσύρουμε από τη φωτιά και το ρίχνουμε πάνω στην κουβερτούρα. Περιμένουμε 20-30 δευτερόλεπτα να ζεσταθεί η σοκολάτα και ανακατεύουμε με σπάτουλα ζαχαροπλαστικής μέχρι να έχουμε ένα ομοιογενές, λείο σοκολατένιο μείγμα.
- 3) Προσθέτουμε το **Μακεδονικό Ταχίни με Κακάο** και το μέλι και ανακατεύουμε καλά.
- 4) Βάζουμε τα φουντούκια στο μούλι μαζί με 1 κ.σ. ζάχαρη άχνη και χτυπάμε μέχρι να γίνουν πολύ φιλοτριμμένα αλλά όχι σε μορφή πάστας. Ανακατεύουμε τα φουντούκια στο μείγμα σοκολάτας. Αποθηκεύουμε σε αεροστεγές βάζο στο ψυγείο μέχρι να σερβίρουμε.