

Πουράκια με πραλίνα φουντουκιού και καρύδια - Walnut and Hazelnut Chocolate Praline Rolled Wafers , by Akis and akispetretzikis.com!

Συστατικά

- 80 γρ. βούτυρο λιωμένο
- 4 φύλλα κρούστας

Για τη γέμιση

- 160 γρ. πραλίνα φουντουκιού
- 100 γρ. καρύδια θρυμματισμένα

Για την αρωματική ζάχαρη

- 80 γρ. ζάχαρη κρυσταλλική
- $\frac{1}{2}$ κ.γ. κανέλα τριμμένη



30 λεπτά

Χρόνος Εκτέλεσης



24

Μερίδα/ες



2

Βαθμός Δυσκολίας

Μέθοδος Εκτέλεσης

Για τη ζάχαρη

- Ανακατεύουμε σε ένα βαθύ πιάτο τη ζάχαρη με την κανέλα με ένα κουτάλι και αφήνουμε στην άκρη.

Για τα πουράκια

- Παίρνουμε κομμάτια αλουμινόχαρτο και με τη βοήθεια του κάτω μέρους μιας ξύλινης κουτάλας σχηματίζουμε μικρούς κυλίνδρους μήκους 7-8 εκ.
- Παίρνουμε ένα φύλλο κρούστας και με τη βοήθεια ενός πινέλου πασπαλίζουμε την επιφάνεια του φύλλου με το βούτυρο προσέχοντας να μην ακουμπάει το πινέλο το φύλλο. Ακριβώς από πάνω τοποθετούμε ένα δεύτερο φύλλο. Πασπαλίζουμε και αυτό με βούτυρο.
- Με ένα κοφτερό μαχαίρι κόβουμε τα φύλλα στα 12. Στο κάτω μέρος του κάθε φύλλου βάζουμε τον κύλινδρο που έχουμε φτιάξει και αρχίζουμε και τυλίγουμε το φύλλο. Αυτό το κάνουμε ώστε να μπορούν να πάρουν σχήμα τα πουράκια και να τα γεμίσουμε εύκολα αργότερα. Πασπαλίζουμε πάλι τα πουράκια με βούτυρο και τα βουτάμε στη ζάχαρη ώστε να πάει παντού.
- Τοποθετούμε τα πουράκια σε ταψί φούρνου στο οποίο έχουμε στρώσει λαδόκολλα και ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180 βαθμούς για 9-10 λεπτά. Αφαιρούμε από το φούρνο, τα αφήνουμε να κρυώσουν πάνω σε σχάρα και αφαιρούμε από μέσα τους τα αλουμινόχαρτα.
- Με τον ίδιο τρόπο ετοιμάζουμε και τα άλλα 2 φύλλα.
- Παράλληλα μέχρι να ψηθούν ετοιμάζουμε τη γέμιση.

Για τη γέμιση

- Ανακατεύουμε με ένα κουτάλι την πραλίνα με τα θρυμματισμένα καρύδια. Βάζουμε το μείγμα σε μια σακούλα ζαχαροπλαστικής.
- Αφού έχουν κρυώσει τα πουράκια και έχουμε αφαιρέσει τα αλουμινόχαρτα, βάζουμε τη μύτη του κορνέ μέσα σε κάθε ένα πουράκι και το γεμίζουμε καλά.

<http://akispetretzikis.com/el/categories/glyka/poyrakia-me-pralina-foyntoykiou-kai-karydia>

Walnut and Hazelnut Chocolate Praline Rolled Wafers

Ingredients

For wafers:

- 80 g butter, melted
- 4 sheets of phyllo dough

For filling:

- 160 g hazelnut chocolate praline sauce
- 100 g walnuts, crushed

For aromatic sugar:

- 80 g granulated sugar
- $\frac{1}{2}$ teaspoon ground cinnamon



30 minutes
Preparation Time



24
Portion(s)



2
Difficulty

Method

For the aromatic sugar:

- In a plate, combine the sugar and ground cinnamon with a spoon and set aside until needed.

For the rolled wafers:

- Preheat oven to 180* C (350* F) Fan.
- Use the handle of a wooden spoon to help you make 24 cylinders out of sheets of aluminum foil. The cylinders should be 7-8 cm in length.
- Drizzle a sheet of phyllo dough with melted butter. Do not brush or touch the sheet with your brush. Cover with another sheet of phyllo dough and drizzle with melted butter.
- Use a sharp knife to cut the sheets into 12 strips, 7-8 cm in width.
- Place an aluminum foil cylinder at the bottom of each phyllo strip. Roll it around the aluminum cylinder. You are making wafers that you can fill easily later on.
- Drizzle with melted butter again and roll in aromatic sugar to coat.
- Transfer to a baking sheet lined with parchment paper.
- Bake for 9-10 minutes, until golden brown and crunchy.
- Remove from oven and allow to cool.
- Repeat process for the remaining 2 sheets of phyllo dough.
- While the second batch is baking, prepare the filling.

For the filling:

- Combine the hazelnut chocolate praline sauce with the crushed walnuts.
- Transfer to a piping bag.
- When the rolled wafers are cool enough to handle, remove the aluminum foil. Insert the piping tube into each wafer and fill.

<http://akispetretzikis.com/en/categories/glyka/poyrakia-me-pralina-foyntoykiy-kai-karydia>

