# Bombones roca de almendra

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

**Creador:** Flor Roja

**Tiempo:** 15 minutos
**Dificultad:** Fácil
**Tipo de plato:** Postre
**Tipo de cocina:** Normal
**Otros:** Cocina Casera
**Coste:** Económico

## Descripción:

## Ingredientes para 10 personas :

- •250 g de almendra granillo tostada
- 250 g de coberturaleche o blanca), de chocolate a nuestro gusto (negra, con
- 25 g de manteca

## Preparación:

### Paso 1

Comenzaremos preparando dos bandejas de pastelería forradas con láminas de silicona o papel de horno. Seguiremos derritiendo el chocolate troceado en un cazo al baño maría, cuando lo veamos que se ha derretido añadimos la mantequilla y removemos con una cuchara de madera hasta que también se disuelva. Separamos del calor.

### Paso 2

Añadimos la almendra en granillo y removemos hasta que esté totalmente empapada por la mezcla del chocolate. Entonces, con una cuchara o un racionador de helados mini, iremos haciendo encima de la placa unos montoncitos del tamaño que queramos nuestros bombones y lo más parecidos posible. Dejamos enfriar a temperatura ambiente toda una noche para qué solidifiquen. Al día siguiente los levantamos separándolos de la lámina de silicona o el papel y los guardamos en una caja de lata hermética.