Bombones de moccha

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

Creador: Monónimo

Tiempo: + de 2 horas
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Medio

Descripción:

Ingredientes para 6 personas :

- Para la crema de moka:
- 250 g de mantequilla en pomada
- 250 g de azúcar glas
- 2 yemas
- 1 de cucharada café soluble
- Pétalos de flores
- Para la cobertura:
- 150 g de cobertura de chocolate negro
- 50 g de mantequilla

Preparación:

Paso 1

En un recipiente amplio batir la mantequilla en pomada con el azúcar. Cuando la preparación se torne cremosa añadir las yemas, el café soluble y mezclar todo el conjunto hasta conseguir una preparación homogénea. Reservar en congelador hasta que coja cuerpo. Trocear el chocolate. Fundirlo con la mantequilla al baño maría. Sacar la crema de café de congelador, coger pequeñas porciones y formar bolitas. Bañar las bolitas de café con el chocolate fundido, decorar con pétalos de flores y dejar enfriar sobre una rejilla hasta que endurezca la cobertura. Reservar los bombones en el congelador hasta el momento de consumirlos. Servir.