BOMBONES DE CHOCOLATE Y AVELLANAS O ALMENDRAS

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

Creador: GEMINIS 55

Tiempo: 1 hora
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 10 personas :

- 1 -tableta de chocolate valor envoltura morada (con leche)
- 1 tableta de chocolate de cobertura puede ser de la misma marca o el de nestle postes
- 100 GRMOS. de -de manteca de cerdo
- 150 GRMOS. de de almenra molida Almendras enteras (una para cada bombón)

Preparación:

Paso 1

Primeramente, ponemos los dos chocolates a fundir al baño María. Cuando estén fundidos los retiramos del fuego, y añadimos la manteca de cerdo y lo volvemos a fuego suave, esta vez sin el baño de María, hasta que se deshaga la manteca y nos quede una crema fina y lisa. En ese momento lo retiramos del fuego y añadimos la almendra molida y removemos con una cuchara de madera. Cogemos los moldes de los bombones, valen los de los cubitos de hielo, y los vamos rellenando con cuidado con ayuda de un cacillo pequeño (yo lo hago así), y seguidamente , ponemos una almendra entera en cada bombon y a la nevera a que endurezcan. Una vez endurecidos se ponen en papel rizado. Capsulitas, aptas para bombones, y se sirven.