

BOMBONES CRUJIENTES DE ALMENDRAS

“s.a.e.i.a”

INGREDIENTES:

-150 g de chocolate fondant. – 150 g de almendras tostadas. – 100 g de muesli de chocolate.

ELABORACIÓN:

Ponemos en el vaso de la Termomix el muesli y 100 g de almendras. Programamos 4 segundos a velocidad 5.

A continuación ponemos el chocolate para fundirlo y programamos 5 minutos, 50 °C, velocidad 2. Cuando falte un minuto, quitar el cubilete, y por el agujero de la tapa, echar la mezcla de cereales y almendras.

Cuando termine verter la mezcla en un recipiente: Si vamos a hacer los bombones con moldes hacer antes de que se enfríe. Para ello, ponéis una almendra entera en cada molde y echamos una cucharadita de la mezcla de chocolate. En el caso de hacerlos a mano, esperar un poco a que se enfríe para trabajarla mejor. Poner una almendra en la masa y hacer bolas con las manos o con dos cucharas.

SIN TERMOMIX:

Mezclar 100 g de almendras con los cereales y picarlos con la batidora. Reservar.

Para fundir el chocolate lo podemos hacer en el microondas, pero tenemos que tener mucho cuidado para que no se nos queme. Es más fácil, aunque se tarde más en derretir, hacerlo al baño maría. Para ello ponemos agua a hervir y dentro del recipiente ponemos otro donde tendremos el chocolate, movemos continuamente con una cuchara hasta que se funda el chocolate. Añadimos los cereales y las almendras y mezclamos bien hasta que se integren todos los ingredientes.

Una vez que tenemos la mezcla hecha, para hacer los bombones procedemos como hemos descrito antes.

Abril de 2013