

Bombones ciruelas

Tipo de plato: Masas y Postres · Subtipo: Petit Fours · Procedencia: Mesacamilla ·
Raciones / personas: 18 Porciones · Autor: Marala

INGREDIENTES

0

1

Brandy

350

Chocolate blanco

18

Ciruelas pasas — descorazonadas

ELABORACIÓN

Descarozar las ciruelas y darles buena forma. Derretir el chocolate en baño de María a fuego lento, retirar y perfumar con el coñac. Bañar las ciruelas en el chocolate y distribuir las sobre papel manteca. Dejar secar y presentar en pirotines. Secretito: Las ciruelas pueden rellenarse con pasta de almendra, dulce de leche repostero, de batata o membrillo, antes de pasarlas por el chocolate. Estos bombones pueden realizarse con dátiles, solos o rellenos.