

Bombones dulce de leche

Tipo de plato: Masas y Postres · Subtipo: Petit Fours · Procedencia: Mesacamilla ·
Raciones / personas: 24 Porciones · Autor: Marala

INGREDIENTES

0

250 gr	Chocolate con leche
500 gr	Dulce de leche — repostero
1 cucharadita/s	Nueces — molidas (optativo)

ELABORACIÓN

Rellenar las cápsulas con el dulce de leche y dejar descansar durante 3 horas. Si se desea, mezclar previamente el dulce de leche con las nueces. Derretir el chocolate en baño de María fuera del fuego, con un tenedor bañar las cápsulas y distribuir las sobre una placa forrada con papel manteca. Dejar secar y decorar con trocitos de nuez. Presentar en pirotines o envueltos en papel metalizado.