

Bombones fruta

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

INGREDIENTES

0	
125 ml	Agua
500 gr	Azúcar
	Azúcar glass — para espolvorear
	Colorante — vegetal
500 gr	Mermelada — manzana, membrillo, pera, damasco, durazno

ELABORACIÓN

Colocar en un recipiente preferentemente de cobre el azúcar y el agua. Llevar a fuego fuerte hasta que tome punto de bolita blanda. Agregar la mermelada de fruta y cocinar a fuego lento removiendo en forma continua con cuchara de madera hasta que se vea el fondo del recipiente. Colorear a gusto y distribuir sobre una placa o mármol formando un zócalo de 1 cm de espesor. Dejar enfriar, cortar en cuadrados o medallones, o moldear en pirotines mientras esté caliente. Pasarlos por el azúcar molida.