

Bombones nougat

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

INGREDIENTES

0

350 gr	Almendras — o avellanas
250 gr	Azúcar — en pancitos
350 gr	Chocolate Negro — o 1/2 barra de manteca de cacao
2	Claros de huevo — batidas a punto nieve
1 cucharadita/s	Vainilla — (esencia)
250 gr	Miel

ELABORACIÓN

Colocar la miel en una cacerola y calentar a fuego lento. Incorporar las claras y continuar la cocción aproximadamente 50 minutos revolviendo en forma continua con cuchara de madera. Colocar el azúcar en otra cacerola, cubrir con agua fría y cocinar hasta que tome punto de caramelo claro.

Incorporar la miel junto con las frutas secas previamente tostadas y picadas. Mezclar, retirar del fuego, distribuir sobre una asadera aceitada y dejar entibiar.

Antes de que el nougat esté frío, cortar bastoncitos con un corta caramelos o cuchillo aceitado. Pasarlos por el chocolate derretido en baño de María junto con la manteca de cacao, dejar enfriar en una placa forrada con papel manteca y decorar con 2 rayas paralelas de chocolate.