

Bombones nuez

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

INGREDIENTES

0

10 cucharada/s Azúcar glass

35 gr Chocolate Negro — o azúcar impalpable tamizada en cantidad necesaria

100 gr Nueces — picadas o aceite de almendras

ELABORACIÓN

Colocar el azúcar en una sartén, humedecer con unas cucharadas de agua y llevar al fuego hasta que tome color caramelo. Agregar las nueces y remover con cuchara de madera. Distribuir en un mármol ligeramente aceitado con el aceite de almendras y dejar enfriar. Machacar en un mortero hasta reducir a una pasta lisa. Distribuir sobre la mesada espolvoreada con el azúcar impalpable y estirar con un palote. Cortar en cuadraditos, rellenar las cápsulas de hostia y dejar secar. Derretir el chocolate cobertura en baño de maría a fuego lento junto con la manteca de cacao. Dejar entibiar, pasar los bombones por el baño, distribuir sobre papel manteca y decorar con las grageas.