

Bombitas de praline

Tipo de plato: Masas y Postres · Subtipo: Petit Fours · Procedencia: Cafetito · Autor: Gran Canaria

INGREDIENTES

0	
300 gr	Crema pastelera
200 gr	Praliné — avellanas
8 gr	Gelatina en hojas
350 gr	Nata — seminontada
	Masa quebrada
	Glaseado chocolate (Tarta mousse de chocolate negro)

ELABORACIÓN

Hidratar la gelatina.

Mezclar la pastelera con el praliné hasta que está bien homogéneo, añadir la gelatina fundida y por último la nata semimontada.

Poner en moldes y congelar.

Congelado lo bañamos con el glaseado negro que ya les di.

Encima punto de oro y en la base una galleta de masa quebrada.