

Crujiente de Nuez

Tipo de plato: Relleno Bombones | Procedencia: Mesacamilla | Tiempo: minutos |
Dificultad:

INGREDIENTES

160 gr Praline de Nuez

80 gr Chocolate con leche

60 gr Arroz inflado

ELABORACIÓN

Mezclar praliné con arroz inflado.

Añadir chocolate derretido y mezclar hasta integrar.

Extender sobre film, enfriar hasta endurecer y cortar disco del tamaño del molde.

Tip: Congelar antes de montar sobre mousse para mantener textura crujiente.