

Bombones ciruela 2

Tipo de plato: Masas y Postres | Procedencia: Mesacamilla | Tiempo: 0 minutos |
Dificultad:

INGREDIENTES

0

50 gr Berberechos

24 Ciruelas pasas - descorazonadas

1 cucharada/s Miel

50 gr Nueces - picadas

150 gr Queso blanco - o ricota (requesón)

ELABORACIÓN

Poner en un recipiente el queso blanco (o la ricota) , la miel y las nueces picadas, espesar con la algarroba, mezclar bien todo. Hacer un corte al costado en las ciruelas y rellenarlas con la preparación anterior.