

Bombones ciruelas

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

INGREDIENTES

0

1 Brandy

350 Chocolate blanco

18 Ciruelas pasas - descorazonadas

ELABORACIÓN

Descarozar las ciruelas y darles buena forma. Derretir el chocolate en baño de María a fuego lento, retirar y perfumar con el coñac. Bañar las ciruelas en el chocolate y distribuir las sobre papel manteca. Dejar secar y presentar en pirotines. Secretito: Las ciruelas pueden rellenarse con pasta de almendra, dulce de leche repostero, de batata o membrillo, antes de pasarlas por el chocolate. Estos bombones pueden realizarse con dátiles, solos o rellenos.