

Bombones dulce de leche

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

INGREDIENTES

0
250 gr Chocolate con leche
500 gr Dulce de leche - repostero
1 cucharadita/s Nueces - molidas (optativo)

ELABORACIÓN

Rellenar las cápsulas con el dulce de leche y dejar descansar durante 3 horas. Si se desea, mezclar previamente el dulce de leche con las nueces. Derretir el chocolate en baño de María fuera del fuego, con un tenedor bañar las cápsulas y distribuirlas sobre una placa forrada con papel manteca. Dejar secar y decorar con trocitos de nuez. Presentar en pirotines o envueltos en papel metalizado.