

Bombones fruta

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

INGREDIENTES

0

125 ml Agua

500 gr Azúcar

Azúcar glass - para espolvorear

Colorante - vegetal

500 gr Mermelada - manzana, membrillo, pera, damasco, durazno

ELABORACIÓN

Colocar en un recipiente preferentemente de cobre el azúcar y el agua. Llevar a fuego fuerte hasta que tome punto de bolita blanda. Agregar la mermelada de fruta y cocinar a fuego lento removiendo en forma continua con cuchara de madera hasta que se vea el fondo del recipiente. Colorear a gusto y distribuir sobre una placa o mármol formando un zócalo de 1 cm de espesor. Dejar enfriar, cortar en cuadrados o medallones, o moldear en pirotines mientras esté caliente. Pasarlos por el azúcar molida.