

Bombones menta

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

INGREDIENTES

0

Azúcar glass

350 gr Chocolate Negro - o grageas de colores para decorar

500 gr Chocolate blanco - (fondant)

gr Menta - 4 o 5 gotas (esencia)

ELABORACIÓN

Sobre una mesada espolvoreada con abundante azúcar glass, preferentemente de mármol o formica, distribuir el fondant. Agregar la esencia e incorporar, poco a poco, el azúcar previamente tamizado en cantidad necesaria hasta obtener una pasta que no se pegue en las manos. Estirar con un palote y formar un zócalo de 1 cm de espesor. Cortar medallones con un corta pasta chico y dejar secar unas 2 o 3 horas. Derretir el chocolate cobertura en baño de María a fuego lento, pasar las mentas por el baño, distribuir sobre papel manteca y decorar con las grageas. Dejar secar.