

Bombones dietéticos

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

INGREDIENTES

0

Chocolate Negro - dietético

Brandy

ELABORACIÓN

Prepararlos reemplazando el chocolate común por el dietético para taza. Rallarlo, disolverlo en baño de María y perfumarlo con gotas de esencia de frutas, coñac o whisky. Trabajarlo de la misma manera que el chocolate común. En los bombones de frutas utilizar mermeladas o dulces dietéticos. No pasarlos por el azúcar molida.