

Bombitas de praline

Tipo de plato: Masas y Postres | Procedencia: Cafetito | Tiempo: minutos

INGREDIENTES

0

300 gr Crema pastelera

200 gr Praliné - avellanas

8 gr Gelatina en hojas

350 gr Nata - seminontada

Masa quebrada

Glaseado chocolate (Tarta mousse de chocolate negro)

ELABORACIÓN

Hidratar la gelatina.

Mezclar la pastelera con el praliné hasta que está bien homogéneo, añadir la gelatina fundida y por último la nata semimontada.

Poner en moldes y congelar.

Congelado lo bañamos con el glaseado negro que ya les di.

Encima punto de oro y en la base una galleta de masa quebrada.