

Bombones de ganache de Baileys

Tipo de plato: Relleno Bombones | Procedencia: Mesacamilla | Tiempo: minutos

INGREDIENTES

200 gr Nata

40 gr Azúcar invertido

320 gr Chocolate con leche

120 gr Chocolate Negro - 60%

160 gr Baileys

ELABORACIÓN

Derretimos los dos chocolates.

En un cazo ponemos a hervir la nata y el azúcar invertido. Una vez que empiece a hervir lo volcamos sobre el chocolate. Vamos batiendo y añadimos el Baileys caliente.

Y seguimos batiendo hasta obtener una mezcla homogénea y brillante.