

Bombones de carajillo de Baileys



Elementos del invento:

- 300 gr de queso fresco
- 600 gr de bizcocho de café
- 50 gr de Baileys
- chocolate de cobertura

Elaboración de los elementos:

Desmigamos muy bien el bizcocho, le añadimos el queso de untar y el Baileys y amasamos hasta que la masa tenga consistencia.

Reservamos en la nevera una hora. Una vez que se ha enfriado formamos bolas, cuadrados...en fin le damos a nuestros bombones la forma que deseemos. Yo decidí ayudarme de una cubitera, para lo cual, derretimos el chocolate, bien al microondas, bien al baño maría y pintamos la cubitera (dos veces, dejamos enfriar en la nevera y la volvemos a pintar), rellenamos con nuestra masa y cubrimos otra vez de chocolate para cerrarlo.

Dejamos enfriar y ale, a disfrutar!!!

<http://conlaszarpasenlamasa.cultura-libre.net>