

# Bombones de bacon



## Elementos del invento:

- 200 gr de chocolate especial postres
- 100 gr de bacon

## Elaboración de los elementos:

Corta el bacon a trocitos y friego, bien churruscadito. Deja enfriar y cuando esté frío pulverízalo con la picadora, hasta que se convierta en polvo de bacon.

Funde la mitad del chocolate, en el microondas o al baño maría. Llena de chocolate hasta la mitad el molde de bombones escogido. Golpea ligeramente el molde contra la encimera para que no se creen burbujas. Pon media cucharadita de polvo de bacon.

Funde el resto del chocolate y cubre el resto de los bombones.

Con una espátula retira el chocolate sobrante y vuelve a golpear el molde contra la encimera para eliminar las burbujas.

Deja enfriar y a comer.

Ale, a disfrutar!!!

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