

Bombones de chocolate y peta-zeta



Elementos del invento:

- 100 gr de chocolate fondant
- 75 gr de chocolate blanco
- 1 sobre de peta-zetas
- 1 chorrito de leche

Elaboración de los elementos:

Derretimos el chocolate fondant y con ayuda de un pincel pintamos las paredes del molde elegido para los bombones. Congelamos durante cinco minutos y repetimos la operación.

Derretimos el chocolate blanco junto con el chorrito de leche. Dejamos templar un poquito y añadimos el sobre de peta-zetas. Rellenamos el molde de bombones. Congelamos durante 10 minutos.

Derretimos el resto de chocolate fondant y cubrimos los bombones. Refrigeramos hasta la hora de servir.

Ale, a disfrutar!!!

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