- Hot chocolate bombs | Bombas de chocolate -



INGREDIENTES

250 g de chocolate blanco para derretir

3 cucharadas de Cocoa Postrelicioso (1 para cada bomba)

Malvaviscos mini al gusto

Diamantina comestible (opcional)

Sprinkles de colores (opcional)

Chocolate de colores para decorar

3 tazas de leche caliente

Molde de silicón con forma de esfera

PROCEDIMIENTO

1. Derrite el chocolate blanco en el microondas en intervalos de 20 segundos, entre cada intervalo revuélvelo para evitar que se queme.

2. Vierte el chocolate sobre un molde de silicón, en cada espacio coloca una capa uniforme y sin huecos, lo suficientemente gruesa para que no se rompa al desmoldar, deja los bordes un poco más gruesos, ya que son la parte más frágil.

3. Refrigera por 5 minutos o hasta que se endurezcan.

4. Desmolda las figuras con mucho cuidado.

5. Calienta un plato en el microondas por 40 segundos. Toma la mitad de una bomba de chocolate y colócala boca abajo sobre el plato, gírala ligeramente para emparejar los bordes.

6. Cuando la mitad de la bomba esté pareja, agrega 1 cucharada de Cocoa Postrelicioso, los bombones y la diamantina comestible.

7. Empareja la otra mitad y colócala sobre la que rellenaste, usa las yemas de los dedos para unir ambas mitades y refrigera hasta que estén firmes.

8. Derrite el chocolate de colores en el microondas en intervalos de 20 segundos y úsalo para decorar las bombas, puedes añadir algunos sprinkles antes de que seque el chocolate. Si es necesario refrigera por algunos minutos más.

9. Derrite la bomba en una taza de leche caliente, mezcla y disfruta.