Bombones crocantes



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Azucar: 250 grs.
Almendras picadas: 150 g
Miel: 150 grs.

Cobertura

Agua Caliente: 3 cdas.
Azucar impalpable: 100 grs.
Cacao: 100 g

Varios

Manteca: Cantidad necesaria
Almendras fileteadas: Cantidad necesaria
Nueces: A gusto

Preparación de la Receta

- Coloque en una *cacerola* el azúcar junto con la miel y lleve a fuego medio.
- Mezcle y deje cocinar hasta que alcance punto caramelo.
- Retire e incorpore las almendras
- Mezcle.
- Enmanteque una parte de la mesada.
- Vierta el caramelo sobre la mesada dejando 1cm de grosor y dando forma rectangular.
- Una vez tibio, corte con un cuchillo enmantecado en pequeños cuadrados.

Cobertura

- En un bowl coloque el cacao, el azúcar impalpable y el agua.
- Mezcle hasta integrar.

Armado

- Cubra los cuadrados de caramelo con la cobertura.
- Decore antes que se enfrié con almendras fileteadas y nueces.
- Lleve a la heladera durante 20 minutos.

Presentación

- Coloque en una fuente y sirva. .

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/bombones-crocantes