

Bombones crocantes

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Azúcar: 250 grs.

Almendras picadas: 150 g

Miel: 150 grs.

Cobertura

Agua Caliente: 3 cdas.

Azúcar 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.
- Enmantegue 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 enfríe 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>