

Bombones de aguas de sabor

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Agua de guayaba

Azucar: 60 grs.

Guayabas: 70 g

Agua: 150 cc

Agua de Horchata

Canela: 1/2 cda.

Leche: 100 cc

Arroz: 60 grs.

Azucar: 60 grs.

Agua de limón con albahaca

Albahaca fresca: 1 cda.

Azucar: 70 grs.

Jugo de Limón: 70 cc

Agua: 150 cc

Agua de maracuyá con romero

Azucar: 70 grs.

Agua: 150 cc

Romero seco: 1 cdita.

Pulpa de Maracuyá: 150 grs.

Agua de melón

Azucar: 60 grs.

Agua: 150 cc

Melon: 250 g

Varios

Almidón de Maíz: 200 grs.

Cobertura de chocolate negro: 400 g

Preparación de la Receta

Agua de melón

- En el vaso de una licuadora coloque el melón, azúcar y agua, licue y reserve.

Agua de guayaba

- Corte las guayabas en cuartos.
- Coloque en el vaso de la licuadora las guayabas, agua y azúcar, licue y reserve.

Agua de maracuyá con romero

- Quite la pulpa del *maracuyá*.
- En un bowl coloque la pulpa de *maracuyá*, *romero*, agua y azúcar, procese con un mixer
- Reserve.
- Agua de *limón* con *albahaca*
- Procese con un mixer todos los ingredientes y reserve.

Agua de Horchata

- Coloque en un bowl el *arroz* y cúbralo con agua, deje reposar durante una noche
- Transcurrido este tiempo cuele el *arroz* y reserve el agua.
- En un recipiente coloque el agua de *arroz* reservada, incorpore la leche, dos cucharadas de *arroz*, azúcar y canela, procese con un mixer y reserve.

Armado

- Llene las cavidades de moldes para bombones con agua de horchata y reserve en el congelador.
- Proceda del mismo modo con el agua de melón, *guayaba*, *maracuyá* y agua de *limón*.
- Disuelva el almidón de maíz en agua.
- En una olla caliente vierta el resto de agua de horchata y agregue tres cucharadas de almidón disuelto en agua, mezcle y cocine a fuego mínimo hasta que espese.
- Proceda del mismo modo con el resto de las aguas cocinándolas por separado y agregando a cada una tres cucharas de almidón.
- Una vez congeladas las aguas desmolde y trempe una a una en la cobertura de *chocolate* fundida, reserve sobre una placa con papel encerado.

Presentación

- Pincele una fuente de presentación con la cobertura de *chocolate* y acomode cinco vasos, sirva cada uno con las diferentes aguas y acompañe con los bombones de aguas de sabor.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/bombones-de-aguas-de-sabor>