

Bombones de pasteles (Pay de limón, Brownie, Pay de manzana con canela)

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Bombón de brownie

Azucar: 100 grs.

Agua: 30 Ml.

Brownie: 300 g

Bombón de pay de limón

Jugo de Limón: 100 Ml.

Chocolate blanco: 300 grs.

Crema pastelera: 300 g

Galleta María molda y poco tostada: 150 grs.

Bombón de pay de manzana con canela

Cobertura de leche al 45%: 300 g

Manzanas caramelizadas en horno: 400 g

Canela En Polvo: 1 cdita.

Preparación de la Receta

Para el bombón de pay de limón

- Vaciar en un bowl *crema* pastelera, *jugo* de **limón** y mezclar.
- Agregar galleta rallada y *chocolate* blanco, revolver hasta tener una mezcla homogénea.

Para el bombón de pay de manzana con canela

- En un procesador moler la **manzana** con canela y *chocolate* de leche.
- Vaciar en un bowl, agregar agua y mezclar enérgicamente.

Para el bombón de brownie

- En un bowl mezclar el Brownie con *chocolate* negro.
- Dejar reposar 24 horas.

Para formar los bombones

- Temperar los chocolates.
- Pintar los moldes con *chocolate* de *color*.
- Rellenar con la cobertura, vibrar y vaciar.
- Rellenar los moldes con las mezclas usando una manga de plástico y cerrar con la cobertura de *chocolate*.
- Refrigerar

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/bombones-de-pasteles-pay-de-limon-brownie-pay-de-manzana-con-canela>