

# Bombones de chocolate

Tiempo de preparación: 90 Min



## Ingredientes

**Chocolate con leche fundido:** 100 g  
**Crema de leche:** 200 cc

**Chocolate Semiamargo:** 500 g  
**Ralladura de naranja:** 1 Unidad

## Preparación de la Receta

### Para la cobertura

### Llevar a ba&ntilde;de

- O María 200 gramos de **chocolate** semi amargo picado, hasta que se funda
- Reservar.

### Para el relleno

- En una olla, calentar la *crema* y perfumar con ralladura de *naranja*.
- Cuando llegue al punto de hervor, verter la mezcla sobre 300 gramos de *chocolate* semi amargo picado.
- Dejar reposar 5 minutos hasta que se funda el *chocolate* y mezclar bien.
- Colocar la mezcla en una manga y rellenar los moldes de los bombones.
- Llevar al freezer por 1 hora.
- Cuando estén listos, desmoldar los bombones, pasar por el *chocolate* fundido y volver a llevar al frío.
- Llenar una manga repostera con el *chocolate* con leche fundido y decorar haciendo filetes sobre los bombones.

- 1

## Para la ralladura de naranja

- Evita emplear la parte blanca que es amarga
- En cambio, usa solamente la capa superior de *color naranja* brillante.
- 2

## Para desmoldar más fácilmente los bombones

- Utiliza un molde de silicona y rocíalo con spray de *manteca* antes de hornear.
- 3
- Si no posees una manga repostera, puedes realizar una versión casera valiéndote de un cono de papel *manteca*.

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