Bombones Ferrero

Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Chocolate amargo: 100 g
Avellanas Picadas: 3/4 Taza
Dátiles medjoul: 6 unidad
Harina de avellanas tostadas sin piel: 3/4 Tazas
Avellanas Tostadas Sin Piel: 12 Unidades
Cacao En Polvo Amargo: 2 Cucharadas
Agua: 1/4 Taza

Preparación de la Receta

Procedimiento

- Descartar los carozos a los dátiles y procesarlos junto al agua hasta formar una pasta cremosa.
- Pasar la pasta a un bowl y agregar el cacao y *harina* de avellanas
- Mezclar hasta integrar.
- Formar bolitas con la masa colocado 1 *avellana* en el centro.
- Pasar las bolitas por las avellanas picadas para cubrirlas en éstas.
- Derretir el *chocolate* a baño maría y bañar los bombones. Llevar al freezer por 30 minutos hasta que el *chocolate* se solidifique. Conservar en heladera.

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