

# Bombones gelatinosos

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Grenetina:** 2 cdas.

**Michelada:**

**Pisco Sour:**

**Chocolate:**

## Preparación de la Receta

- Hidratar la *grenetina* con agua carbonatada. Disolver en baño maría.
- Dividir en tres partes y mezclar por separado con pisco, michelada y mojito.
- Vaciar en un dosificador.
- Temperar el *chocolate*. Pintar los moldes con *chocolate de color*.
- Rellenar con cobertura, vibrar y vaciar.
- Reposar por 3 minutos en refrigeración y rellenar con la *gelatina* de bebidas.
- Reposar hasta que coagule y cerrar con cobertura. Desmoldar.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/bombones-gelatinosos-2>