

# Bombones macerados

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

### Buñuelos

**Aceite:** 1 L

**Harina:** 350 grs.

**Cardamomo en polvo:** 1/2 cda

**Canela En Polvo:** 1 cda.

**Huevo:** 1 Unidad

**Azucar morena:** 3 cdas.

**Royal:** 1 cditas.

### Frutos macerados

**Nueces:** 100 grs.

**Chocolate de leche:** 200 g

**Cerezas cristalizadas:** 100 grs.

**Ron:** 300 Ml.

**Acitrón:** 100 grs.

**Naranja cristalizada:** 100 grs.

**Uva pasa dorada:** 100 g

**Biscocho de chocolate seco y rayado:** 300 grs.

### Relleno de ponche

**Canela:** 1 Ramita

**Uvas:** 70 g

**Vino Tinto:** 400 Ml.

**Caña:** 50 grs.

**Chocolate de leche:**

**Pimientas dulces:** 2 Unidades

**Mandarinas:** 50 grs.

**Tejocote:** 50 grs.

## Preparación de la Receta

## Para el relleno de frutos macerados

- Macerar los frutos por un día con *ron*.
- En un procesador poner los frutos macerados y licuar unos minutos para obtener una pasta.
- Vaciarla sobre el *chocolate* blanco y mezclar.

## Para el relleno de ponche

- Hacer un ponche con vino tinto y frutas de su elección.
- Agregar 3 cucharadas de ponche sin fruta al *chocolate* de leche y mezclar.

## Para los bombones

- Temperar el *chocolate*.
- Pintar los moldes con *chocolate* de *color*. Rellenar el molde con la cobertura, vibrar y vaciar.
- Rellenar con la mezcla de frutos macerados y ponche. Cerrar con *chocolate*. Refrigerar.

## Para los buñuelos

- Hacer una masa de buñuelos.
- En una olla con aceite bien caliente, freír los buñuelos.
- Pinchar con un *palillo* y temprar con *chocolate*.

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