Bombones suizos

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Manteca: 125 g
Cáscara de naranja abrillantada: 100 g
Coco rallado: Cantidad necesaria
Nueces picadas: 3 cdas.
Chocolate: 125 g
Azucar impalpable: 125 grs.
Cacao: 50 g

Varios

Avellanas: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- En un recipiente ponga el *chocolate* con agua hervida hasta que se derrita
- Luego retire el agua.
- En un bowl coloque la *manteca* junto con el azúcar impalpable
- Mezcle hasta lograr una pasta cremosa.
- Luego añada el *chocolate* derretido, mezcle
- Incorpore el cacao, la cáscara de *naranja* abrillantada y las nueces picadas
- Mezcle.

Armado

- Con la medida de una cucharita forme los bombones rápidamente con las manos.
- Páselos una vez armados por el coco rallado y colóquelos en pirotines.
- Añada una *avellana* en la parte superior de cada bombón.
- Colóquelos en una fuente y llévelos a la heladera durante ½ hora.

Presentación

- Sirva los bombones acompañados de un te.

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