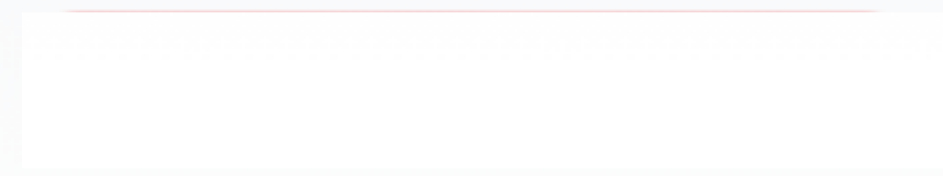




# Bombones de dulce de leche y nuez

UNA DELICIOSA RECETA CON PRODUCTOS ILOLAY

Una receta simple y rica de bombones de chocolate con dulce de leche ilolay y decorados con nueces.



Complejidad



Intermedio

Tiempo



30 min aprox.

Libre de Glúten



No

Vegetariana







Si

Producto ilolay

Repostero

## INGREDIENTES

-  2 cdas Ron o cognac
-  200 gr Chocolate semi amargo
-  100 gr Dulce de leche repostero
-  Nueces

## PREPARACIÓN

1. Picar y fundir a baño María el chocolate, retirar y mover.
2. Bañar el interior de moldes de bombones, ver de cubrir toda la capacidad, y luego dar vuelta retirando el excedente. Llevar a frío de heladera por unos minutos hasta solidificar, obteniendo pequeños contenedores de chocolate.
3. Mientras, en un bowl, mezclamos dulce de leche repostero con el ron o cognac y entibiamos para unir bien, retiramos y enfriamos.
4. Con este dulce de leche rellenamos cada cápsula de chocolate, sin llegar a completar totalmente.
5. Enfriamos unos minutos en heladera, y luego cubrimos con chocolate fundido, encerrando el dulce de leche, retirar el excedente y llevar a frío nuevamente hasta solidificar toda la pieza.
6. Desmóldar una vez frío.
7. Terminar con media nuez pegada con chocolate fundido sobre cada bombón.