

BOMBONES DE FRUTOS SECOS

INGREDIENTES:

400gr. de chocolate nestle postres

2 yemas de huevo

400gr. de almendras tostadas

200gr. de avellanas tostadas

400gr. de azúcar

1 cubilete de crema de leche

PREPARACIÓN

Triturar las almendras y avellanas al gusto, triturar el chocolate y añadir los demás ingredientes mezclar unos segundos para formar una masa consistente, programar 5 minutos a 80 grados velocidad 6. Formar los bombones se pueden espolvorear con azúcar glas o con cacao amargo.