

## BOMBONES SORPRESA

### INGREDIENTES:

100gr. de chocolate postres de Nestlé.

100gr. de chocolate con leche Nestlé.

200gr. de dátiles sin hueso.

100gr. de nueces peladas.

Para adornar: nueces en trocitos, guindas, pasas, piñones, almendras, etc.

Cápsulas para trufas.

### PREPARACIÓN:

1. Con el vaso bien seco, ponga los dátiles y las nueces y triture durante 20 segundos en velocidad 4. Saque y reserve en bolsa de plástico.

2. Sin lavar el vaso, eche los dos chocolates troceados. Triture con 5 golpes de turbo y a continuación programe 4 minutos, 40°, velocidad 3.

3. Eche el chocolate fundido en un recipiente. Con ayuda de una cucharita, vaya echando un poco de chocolate en cada cápsula, sobre este coloque un poco de la mezcla de dátiles y nueces. Cubre con más chocolate hasta tapar todo y procurando que quede al ras de la cápsula. Adorne con un trocito de nuez, guinda, pasa, etc. Déjelos en el frigorífico.

4. Sírvalos sobre una fuente con blonda.

Nota: Puede cambiar la nuez por cualquier otro fruto seco de su agrado.