



BOMBONES DE SAN VALENTÍN

 2

Dificultad baja

100 g de cobertura de chocolate negro
100 g de cobertura de chocolate blanco
40 g de nata de montar
50 g de pistacho en grano crudo
50 g de mango deshidratado

- 1.** Colocamos la nata en un cazo y lo ponemos al fuego suave. En otro bol colocamos la cobertura de chocolate blanco. En cuanto la nata rompa a hervir, retiramos del fuego y vertemos encima de la cobertura de chocolate blanco. Con unas varillas, mezclamos la nata y el chocolate hasta que se haya derretido completamente.
- 2.** Añadimos los pistachos bien picados y el mango en pequeños dados a la mezcla e integramos con las varillas. Colocamos la mezcla en una manga pastelera y reservamos.
- 3.** Colocamos un cazo al baño María y vertemos el chocolate negro, vamos removiendo hasta que derrita completamente. Dejamos que el chocolate se vaya atemperando mientras seguimos removiendo.
- 4.** Una vez atemperado el chocolate, rellenamos nuestro molde con forma de corazón. Damos la vuelta al molde para retirar el exceso de chocolate. Introducimos 5 minutos en la nevera para que se solidifique el chocolate.
- 5.** A continuación, rellenamos los bombones con la mezcla de chocolate blanco, pistacho y mango. Dejaremos unos milímetros hasta el borde.
- 6.** Cubiremos los bombones con el chocolate negro y retiramos el exceso con una espátula. Dejamos que se solidifique el chocolate y desmoldamos. Listos para disfrutar de un romántico San Valentín.

ENCUENTRA LOS INGREDIENTES EN NUESTRA TIENDA