



BOMBONS DE SANT VALENTÍ

👤 2

Dificultat baixa

100 g de cobertura de xocolata negra
100 g de cobertura de xocolata blanca
40 g de nata de muntar
50 g de festuc en gra cru
50 g de mango deshidratat

1. Col·loquem la nata en un cassó i ho posem al foc suau. En un altre bol col·loquem la cobertura de xocolata blanca. Quan la nata trenqui a bullir, retirem del foc i aboquem damunt de la cobertura de xocolata blanca. Amb unes varetes, barregem la nata i la xocolata fins que s'hagi fos completament.
2. Afegim els festucs ben picats i el mango en petits daus a la barreja i integrem amb les varetes. Col·loquem la barreja en una mànega pastissera i reservem.
3. Col·loquem un cassó al bany Maria i aboquem la xocolata negra, anem remenant fins que fongui completament. Deixem que la xocolata es vagi temperant mentre seguim remenant.
4. Un cop atemperada la xocolata, omplim el nostre motlle amb forma de cor. Donem la volta al motlle per retirar l'excés de xocolata. Introduïm 5 minuts a la nevera perquè se solidifiqui la xocolata.
5. A continuació, omplim els bombons amb la barreja de xocolata blanca, festuc i mànec. Deixarem uns mil·límetres fins a la vora.
6. Cobrim els bombons amb la xocolata negra i retirem l'excés amb una espàtula. Deixem que se solidifiqui la xocolata i desemmotllem. A punt per gaudir d'un romàntic Sant Valentí.

TROBA ELS INGREDIENTS A LA NOSTRA BOTIGA