Bombones de canela

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Monónimo



Tiempo: 1h y 15min
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Medio

Descripción:

Ingredientes para 10 personas :

- 200 g de chocolate negro
- 80 g de arándanos deshidratados
- 80 g de nata
- 1/2 cucharadita de canela
- 100 g de cobertura de chocolate negro
- 100 g de cobertura de chocolate con leche
- Arándanos para decorar

Preparación:

Paso 1

Trocear el chocolate bien fino y picar los arándanos. Llevar la nata a ebullición y retirar del fuego. Añadir el chocolate para que se funda y condimentarlo con canela. A continuación incorporar los arándanos y mezclar. Verter la masa en un molde cuadrado (12 x 12 cm.) recubierto con film transparente y guardar en el frigorífico durante 2 horas como mínimo para que se endurezca. Desmoldar, retirar el papel film y cortar la masa en 36 cuadrados (de 2 x 2 cm.). Volver a refrigerar la masa durante 1 hora como mínimo. Picar por separado los dos tipos de chocolate de cobertura en trozos pequeños y fundir al baño María en distintos recipientes. Cubrir 18 cuadrados con el chocolate con leche y los otros 18 con chocolate negro; dejar escurrir bien. Después, colocarlos sobre papel para hornear. Si se desea, decorar con un arándano y dejar secar. Conservar refrigerado.