

Creador: Monónimo **Recetizador:** Rosa Maria Munu



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Intermedia

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Medio

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 180g de chocolate blanco
- 5 frambuesas
- 10 grosellas o arándanos (pueden ser congelados)

Preparación:

Paso 1

Cortar las frambuesas por la mitad. Fundir el chocolate al baño maría o microondas. Rellenar un molde de bombones con el chocolate. Dar la vuelta al molde encima de un bol para que caiga el chocolate sobrante y pasar una espátula para retirar el exceso. Poner unos minutos al congelador. Sacar el molde y poner en cada bombón $\frac{1}{2}$ frambuesa y un arándano o grosella. Rellenar con el chocolate restante y alisar con la espátula. Dar unos golpecitos a la bombonera encima del mármol para sacar el aire y volver a poner en el congelador hasta que se endurezcan.