

**Creador:** Monónimo **Recetizador:** marta gil chana



**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.