



BOMBONES RELLENOS DE DULCE DE LECHE

PREPARACIÓN

- Derretir el chocolate semiamargo a baño María o en microondas, en intervalos cortos.
- Colocar una pequeña cantidad de chocolate en cada cavidad del molde de silicona, cubriendo bien la base y los bordes.
- Llevar a la heladera durante 10 minutos para que endurezca.
- Colocar una pequeña cucharadita de dulce de leche repostero en el centro de cada bombón, sin llegar a los bordes.
- Cubrir con el chocolate restante hasta cerrar completamente.
- Llevar nuevamente a la heladera durante 20–30 minutos.
- Desmoldar suavemente.
- Derretir el chocolate blanco y hacer unas líneas finitas por encima para decorar.

INGREDIENTES:

- 250 g de chocolate semiamargo o con leche
- 150 g de dulce de leche repostero
- 50 g de chocolate blanco
- 1 cucharadita de aceite de coco (opcional)