NUESTRAS RECETAS

BOMBONES DE CREMA DE ORUJO (ORUJOS PANIZO)



INGREDIENTES:

COBERTURA:

-100 gr. chocolate al 72% cacao

RELLENO:

-75 gr. chocolate blanco

-25 ml. Licor de crema de Orujo Panizo

-7 ml. de leche o nata

PREPARACIÓN:

PREPARACIÓN DE LA COBERTURA

Derretimos el chocolate negro al baño maría. Pintamos el molde con un pincel tratando de rellenar bien todos los huecos, y procurando que quede cubierto por una capa de unos 2 mm. Cuando todo el molde esté pintado de chocolate, le daremos la vuelta para quitar el sobrante, y posteriormente, lo meteremos a enfriar en la nevera unos 5 minutos.

RELLENO DE LOS BOMBONES

Derretimos al baño maría el chocolate blanco, y lo mezclamos con el Licor de Crema de Orujo Panizo y la leche. Removemos bien hasta que la mezcla quede cremosa y perfectamente integrada.

Sacamos el molde de la nevera y rellenamos los huecos con la mezcla de chocolate blanco y crema de orujo, pero sin llegar al tope, dejando unos 3 mm.

Echamos el resto de cobertura de chocolate en papel de acetato, que previamente habremos cortado del tamaño de nuestro molde. Después lo volcaremos encima del molde, y presionaremos para que cubra bien cada hueco, de manera que los bombones queden perfectamente cubiertos.

Despegamos el papel y si algún bombón no tiene suficiente cobertura, la añadimos pintandolo de chocolate con la ayuda de un pincel.

Metemos el molde en la nevera un mínimo de 10 minutos más, y cuando esté completamente endurecido, podemos sacarlo y desmoldar. Ya tenemos listos unos riquísimos bombones rellenos de crema de orujo.