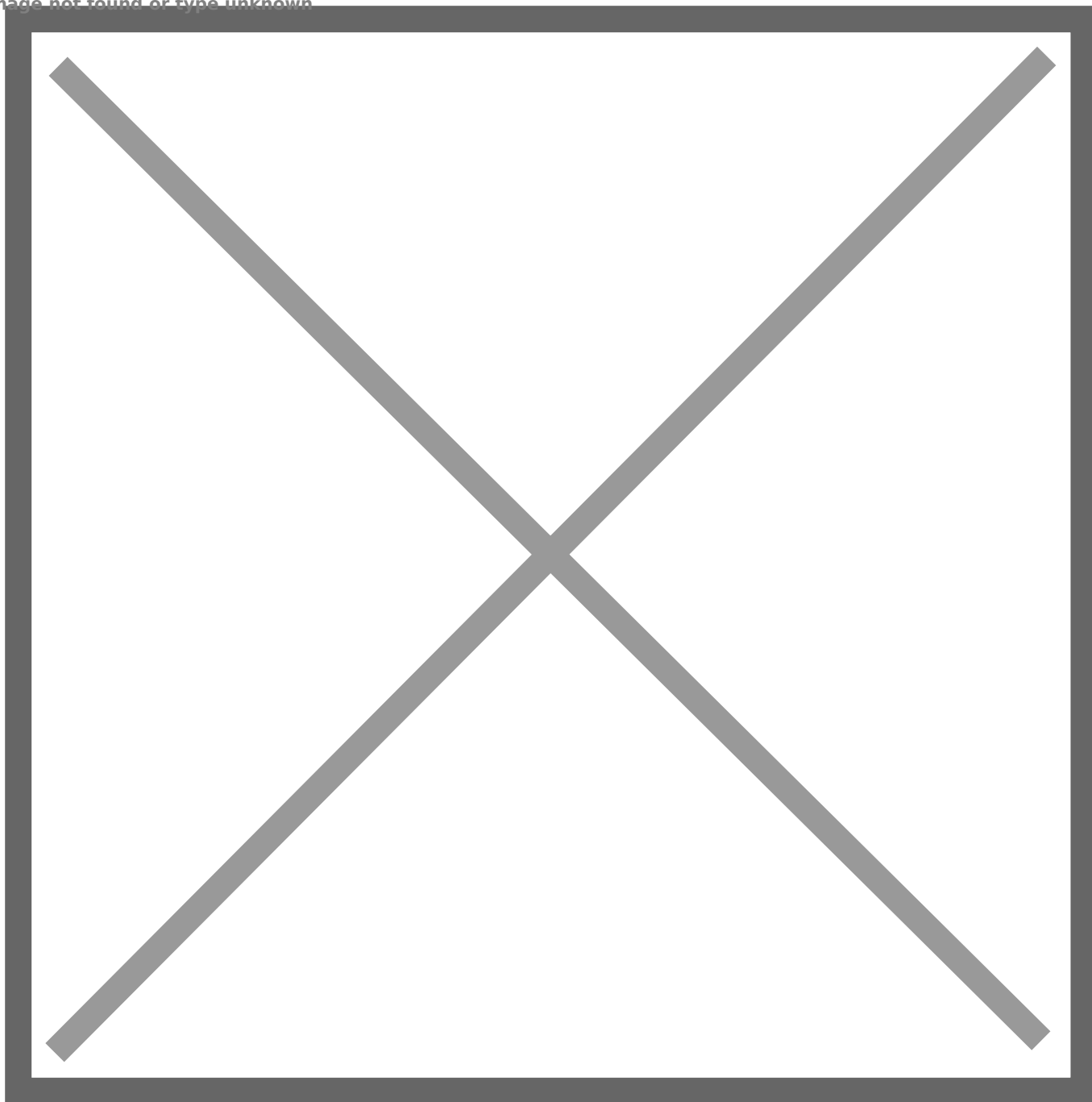


Bombones de Menta

Image not found or type unknown



Tiempo de
preparación

30 min.

Porciones

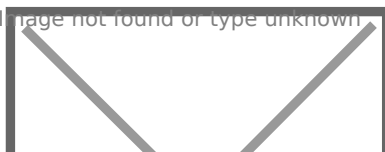
8

Ideal para

Cenas
Postres

Nivel

Image not found or type unknown



Fácil

Ingredientes

400 g Fécula de maíz

30 g Grenetina

150 ml Agua

1 pza Clara de Huevo San Juan

150 ml Agua

350 g Azúcar

150 g Glucosa

Cantidad necesaria: Chocolate fundido para decorar, glicerina, colorante verde/azul, extracto de menta

Preparación

- Vaciar la fécula en 2 o más charolas de por lo menos 3 a 5 cm de profundidad, hacer huecos con un molde de la forma deseada
- Preparar el color, mezclándolo con glicerina.
- Hidratar la grenetina en la primera cantidad de agua.
- Preparar un jarabe con el agua, azúcar y glucosa, cocer hasta una temperatura de 106°C. disolver la grenetina en el jarabe caliente.
- Batir la clara de huevo San Juan hasta montar y agregar el jarabe y el color verde con la glicerina y el extracto, continuar batiendo hasta enfriar. Sin dejar que se cuaje.
- Vaciar en los moldes de fécula y cubrirlos con la misma hasta secar.
- Cernir cuando estén secos para quitar lo mas posible de polvo.
- Bañar los Bombones en chocolate temperado y dejar secar.

Nota: Se pueden decorar con diferentes productos como nuez, chochitos, granillo, etc.



La cantidad del extracto de menta dependerá de la marca que ustedes utilicen según las recomendaciones del fabricante.

