

  
**BOMBAS DE CHOCOLATE**

-  **PREPÁRALAS CON LECHE ENTERA SANTA CLARA**
-  **TIEMPO DE PREPARACIÓN 1 HORA 10 MINUTOS**
-  **PORCIONES 6 PIEZAS**

## INGREDIENTES:

- 100 g de cocoa
- 100 g de azúcar
- 100 g de mini bombones
- 300 g de chocolate semi amargo temperado
- 2 moldes media esfera de silicón o plástico
- Chispas o grajeas de colores de temporada al gusto
- 500 ml de leche entera Santa Clara

## PROCEDIMIENTO:

- 01 Coloca el chocolate en un contenedor de vidrio, fúndelo en un microondas por 30 segundos y mézclalo hasta que se funda por completo y hasta obtener una temperatura de 28° C.
- 02 Deposita el chocolate sobre los moldes de esfera hasta llenarlos por completo.
- 03 Retira el exceso de chocolate de todos los bordes del molde y escurre el chocolate sobre el mismo contenedor donde lo tenías fundido, solo se tienen que ver los círculos.
- 04 Mételos al refrigerador por 10 minutos. Pasado ese tiempo despegas las esferas y déjalas en el molde.
- 05 Coloca en media esfera dos cucharadas de cocoa, dos de azúcar y dos de bombones en cada hueco de un solo molde.
- 06 Coloca chocolate fundido en la orilla de cada esfera y tapa con las esferas del molde que no tiene relleno, de tal forma que obtengas una esfera completa.
- 07 Una vez listas las bombas, disuélvelas en la leche Santa Clara caliente.

**DECÓRALAS CON RAYAS DE CHOCOLATE FUNDIDO, CON CHISPITAS O GRAJEAS AL GUSTO, CHOPEA POR EL SIGLO DE LOS SIGLOS.**