

- Esferas de chocolate (chocolate bomb) -



INGREDIENTES

UNA TAZA DE CHOCOLATE PARA DERRETIR

4 CUCHARADAS DE COCOA POSTRELICIOSO

UNA TAZA DE MINI MALVAVISCOS

2 TAZAS DE LECHE CALIENTE

MOLDES DE SILICÓN EN FORMA DE ESFERA

PROCEDIMIENTO

1. DERRITE EL CHOCOLATE EN MICROONDAS EN INTERVALOS DE 10 SEGUNDOS, REPITE LAS VECES QUE SEA NECESARIO HASTA QUE SE DERRITA COMPLETAMENTE. TAMBIÉN PUEDES HACERLO A BAÑO MARÍA CUIDANDO QUE EL BOWL DEL CHOCOLATE NO ENTRE EN CONTACTO DIRECTO CON EL AGUA.
2. VIERTES EL CHOCOLATE DERRETIDO EN LOS MOLDES DE SILICÓN CON FORMA DE ESFERAS, ASEGÚRATE DE DEJAR UNA CAPA GRUESA Y UNIFORME DE CHOCOLATE PARA QUE NO SE ROMPAN AL DESMOLDARLAS.
3. MÉTELAS AL CONGELADOR POR APROXIMADAMENTE 5 MINUTOS O HASTA QUE EL CHOCOLATE SE SOLIDIFIQUE.
4. DESMOLDA CON MUCHO CUIDADO PARA NO ROMPER LAS ESFERAS.
5. RELLENA UNA MITAD DE LA ESFERA CON 2 CUCHARADAS DE COCOA POSTRELICIOSO Y MALVAVISCOS AL GUSTO. DESPUÉS COLOCA ENCIMA LA OTRA MITAD PARA FORMAR LA ESFERA COMPLETA.
6. DERRITE UN POCO MÁS DE CHOCOLATE Y ÚSALO PARA SELLAR EL PUNTO DONDE SE UNEN AMBAS MITADES DE LA ESFERA, PUEDES AYUDARTE DE UN PALITO DE MADERA. CUANDO ESTÉN BIEN SELLADAS, LLÉVALAS AL CONGELADOR POR 5 MINUTOS MÁS.
7. PARA SERVIR, COLOCA UNA DE LAS ESFERAS EN UNA TAZA Y VIERTES LA LECHE CALIENTE HASTA QUE LA ESFERA SE DERRITA Y DEJE SALIR LOS BOMBONES Y LA COCOA POSTRELICIOSO.