- Fondant de bombón -



INGREDIENTES

- 16 bombones blancos estándar o 104 g de bombones de cualquier tamaño.
- 4 CUCHARADITAS DE AGUA
- 2 TAZAS DE AZÚCAR GLASS POSTRELICIOSO
- FÉCULA DE MAÍZ
- 1/4 DE CUCHARADITA DE VAINILLA MOLINA CRISTALINA
- (*) si quieres añadirle algún sabor, puedes colocarle 1/8 de cucharadita de esencia transparente.

PROCEDIMIENTO

- 1. Echa los bombones en agua en un envase especial para microondas y derrítelos poco a poco, por intervalos, en el horno de microondas. El tiempo para derretir dependerá de cada horno. La mezcla debe quedar como una textura parecida a la del yogurt líquido. Para saber que está lista para usarse, toma con una cuchara parte de la mezcla y deja caer hasta que compruebes que cae con fluidez. Añade la Vainilla Molina Cristalina y mezcla muy bien. Reserva aparte en un bowl una taza de azúcar glass.
- 2. Añade la taza de azúcar glass a la mezcla de bombones derretida, revuelve poco a poco. Si ves que la mezcla sigue húmeda y se pega es porque necesita más azúcar, por lo que te recomiendo añadir poco a poco el resto, de 1/4 en un 1/4 de taza para que la mezcla se vaya despegando del bowl. Detente cuando la mezcla se despegue con facilidad.
- 3. Espolvorea la fécula de maíz por encima de la masa que se formó y reserva en una bolsa bien sellada o en un papel film que impida que entre en contacto con el aire.

Muy importante:

El azúcar glass se agregará en caso de ser necesario, es decir, dependiendo de qué tan húmedo sea tu lugar de trabajo, probablemente requieras más o menos azúcar.

Respecto al agua, si tus bombones están muy secos, o si fuera el caso de que la mezcla se endurezca, entonces agrega poco a poco más agua hasta que veas que la mezcla está en su punto (cuando veas que está fluida y bien derretida).

PARA PODER USAR LA MASA DEBERÁS ESPERAR AL MENOS MEDIA HORA O EN CASO DE NO PODER ESPERAR, AMÁSALA POCO A POCO CON MAICENA PARA QUE VAYA PERDIENDO LA HUMEDAD.

OTO: ESTA PREPARACIÓN NO SE REFRIGERA. CONSÉRVALA A TEMPERATURA AMBIENTE.