

# Bombón suizo



**Dificultad:** □□□□□

Tiempo de preparación: 25min , Tiempo de cocción: 25min

Tiempo total: 50min , Número de porciones: 2

**0** Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

**Autor:** Maria

**Url:** <https://srecetas.es/bombon-suizo>

## Preparación

Solo mezclar y batir por unos segundos los huevos y el azúcar. Aparte derretir el chocolate para taza y la manteca a baño maría o fuego muy muy lento. Agregar esta mezcla de chocolate y manteca al batido de huevos y azúcar y agregar la harina tamizada. Mandar al horno muy suave hasta que el centro este duro pero no seco. Al sacar del horno agregar el dulce de leche en caliente. Esperar unos 15 minutos y llevar a la heladera. Batir la crema a punto chantilly (se puede agregar un poco de azúcar si se quiere) y agregarlo arriba del bombón YA FRÍO!



## Ingredientes

- 6 Huevos
- 8 cucharada/s Azúcar
- 150 grs. Chocolate para taza
- 200 grs. Manteca
- 1/2 taza/s Harina 000
- 500 grs. Dulce de leche
- 220 cc. Crema de leche

## Categorías

Cumpleaños, Navidad, Día de la Madre, Año Nuevo, Día Especial, Día de San Valentín, Todo el año, Costosa, Postre, Dulces