

Bombones de chocolate y pistacho



Dificultad: □□□□

Tiempo de preparación: 15min , Tiempo de cocción: 30min

Tiempo total: 45min , Número de porciones: 20

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

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/bombones-de-chocolate-y-pistacho>

Preparación

Derrita el chocolate negro y blanco a baño maría por separado. En una bandeja rectangular forrada con papel manteca, esparcir bien el chocolate negro formando una capa uniforme. Luego vierta el chocolate blanco haciendo garabatos y con un palillo vaya mezclando los dos chocolate, sin unir los dos colores por completo. Vierta encima las nueces y el pistacho picado y lleve a la heladera hasta que el chocolate este duro. Una vez pasado el tiempo transcurrido, saque de la bandeja, retire el papel y vaya partiéndolo con la mano para formar piezas irregulares. A disfrutar!!



Ingredientes

- 300 grs. Chocolate para taza negro
- 300 grs. Chocolate blanco
- 200 grs. Pistacho
- 200 grs. Nueces picadas

Categorías

Un día normal, Cumpleaños, Navidad, Día de la Madre, Año Nuevo, Día Especial, Día de San Valentín, Todo el año, Exótica, Para/con niños, Familia, Gourmet, Una cocinera experta, Un pobre estudiante, Visitas, Dulces