

De almendras al licor

Ingredientes:

- 50gr de Azúcar Glas
- 1 cda sopera de Leche
- 1 cda sopera de Licor dulce (Cointreau)
- 4 cditas de almendra molida
- 1 cdita de almendra picada



Proceso:

- 1- Por un lado, en un bol, ponemos el azúcar con la leche y removemos hasta que se absorba bien y quede cremoso.
- 2- Luego, añadimos el licor y volvemos a mezclarlo para que se integre.
- 3- Finalmente, integramos las almendras (tanto molidas como picadas) y removemos.
- 4- Vertemos la mezcla en una manga pastelera y ya lo tenemos listo para rellenar nuestros bombones. Una vez rellenos es recomendable meterlos al congelador al menos 15min para que endurezcan un poco y no se derramen al cerrar el bombón. ON EGIN!