

## De cerezas al licor

### Ingredientes:

- 50gr de Azúcar Glas
- 1 cda sopera de Leche
- 1 cda sopera de Licor dulce (Cointreau, licor de cereza,...)
- Cerezas confitadas



### 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- Por otro lado, cortamos las cerezas (al gusto). Ya sea por la mitad o en cuartos.
- 4- A la hora de rellenar los bombones, verteremos un poco de la mezcla del licor, colocaremos la cereza en medio y verteremos otro poco de licor (siempre dejando espacio para luego poder cerrar el bombón).
- 5- Cuando tengamos todos los bombones rellenos, metemos al congelador durante unos 15min para que coja consistencia la mezcla y no se derrame a la hora de cerrar el bombón. ON EGIN!