

Al licor de Naranja

Ingredientes:

- 100gr de Chocolate negro (triturado)
- 50gr de Naranja confitada (triturado)
- 60gr de Nata con 35% de grasa
- 10gr de Mantequilla
- 20gr de Licor de naranja (Cointreau)



Proceso:

- 1- En un cazo, ponemos la naranja confitada (ya triturada) junto con la nata y calentamos a fuego medio hasta que veamos que se mezcla bien (3-4min).
- 2- Luego, vertemos el chocolate (ya triturado) y removemos hasta que se derrita por completo.
- 3- Ahora, añadimos la mantequilla y el licor y volvemos a remover hasta que se integren y deshagan todos los elementos.
- 4- Finalmente, metemos el relleno en una manga pastelera y dejamos que se enfríe. Ya lo tenemos preparado para rellenar nuestros bombones. ON EGIN!