

Bombones de avellana

🕒 | Preparación: 15 min · Total: 30 min

INGREDIENTES para 24 unidades

100 g de muesli crujiente de chocolate,
150 g de avellanas tostadas,
150 g de chocolate con leche

PREPARACIÓN

- 1 Ponga en el vaso el muesli y 100 g de avellanas y programe (TM 31) 4 seg/vel 5 — (TM 21) 4 seg/vel 4. Retire del vaso y reserve.
- 2 Añada el chocolate y programe 15 seg/vel 5.
- 3 Incorpore el muesli y las avellanas reservadas y programe 5 min/50°/vel 2.
- 4 Forme bolas con las manos y coloque en el centro de cada una, 1 avellana entera. Reserve en el frigorífico hasta el momento de servir.

SUGERENCIAS

Puede formar los bombones poniendo la mezcla en cubiteras de silicona y llevarlos al frigorífico hasta que se endurezcan.

Puede remplazar el chocolate con leche por chocolate *fondant*

Energía: 90,2 kcal/unidad · 3% IR (hombre) · 3,9% IR (mujer) | H. Carbono: 6,7 g/unidad | Proteínas: 1,7 g/unidad | Lípidos: 6,3 g/unidad | Colesterol: 1,1 mg/unidad | Fibra: 0,9 g/unidad

Información nutricional

Apta para alérgicos a la proteína del huevo, personas con riesgo cardiovascular medio/alto y embarazadas, pero no para celíacos, intolerantes a la lactosa, alérgicos a las proteínas lácteas y a los frutos secos, control de peso y diabéticos.

