

BOMBÓN DE CERVEZA BELGA



INGREDIENTES



PREPARACIÓN

BOMBONES

Belcolade leche	510 g
Cerveza Belga	210 g
Azúcar invertida	75 g
Manteca	80 g

- Hervir la cerveza y el azúcar.
- Volcar sobre el chocolate **Belcolade** y mezclar bien.
- Cuando la mezcla llegue a 35°C incorporar la manteca fría y unir con batidor de mano.
- Dejar enfriar y luego rellenar los bombones.
- Tiempo de cocción 25 minutos.
- La temperatura y tiempo de cocción dependerá del horno a utilizar.