

POSTRES

NARICES DE RENO – BOMBONES DE PRESTIGIO



Ingredientes:

- Rallado
- 1 tarro de leche condensada
- 1 cda colmada de mantequilla
- Vainilla a gusto
- 1 pizca de sal

Preparación

- Mezclan todo.
- Refrigeran hasta que tomen consistencia.
- Hacen las bolitas y las llevan al freezer nuevamente.
- Derriten el chocolate con una cucharadita de aceite de coco para que queden más brillantes.
- Pasan las bolitas por el chocolate y dejan que se endurezcan, opcional hacerle dos capas... yo lo hice quedan espectacular
- Algunas pueden bañarlas en chocolate blanco con colorante rojo para simular la nariz de Rodolfo el reno que queda tan tierno
- Bueno, eso... es re fácil como pueden ver!! La gracia está en hacer un empaque bonito y quedan como reyes / reinas ;)

