

BOMBONES DE GALLETAS CON CHOCOLATE

Tiempo de preparación: 20 minutos

Tiempo enfriando: 30 minutos

Salen 48 bombones*

Ingredientes:

- 400 gr. (14 oz.) de galletas María, digestive, **ver nota**
- 200 gr. (7 oz.) de chocolate amargo, 70 %
- 100 gr. de agua
- 1 cucharadita de vainilla
- 200 gr. (7 oz.) de chocolate de tu elección para la cobertura (Yo usé 100 gr. blanco y 100 gr. amargo)
- 1 cucharada de mantequilla amarilla o aceite de coco



Instrucciones:

1. Agregar las galletas en el recipiente del procesador de alimentos, pulsar hasta que obtengas migas finas.
2. Derretir el chocolate amargo, en la estufa o en el microondas.
3. Transferir la miga de galletas a un recipiente mediano, agregar el chocolate derretido, el agua y la vainilla y con una espátula o cuchara de madera, mezclar todo bien, hasta que quede una masa homogénea.
4. Colocar la masa sobre una hoja de papel para hornear, ir estirando con las manos y formar un cuadrado o rectángulo de 2 cm de grosor; una vez tengas la forma, pasarle el rodillo sin apretar, solo para quitar la marca de los dedos y obtener una superficie lisa.
5. Con un cuchillo afilado, cortar pequeños cuadrados y rectángulos; dejarlos reposar unos 15 minutos en el refrigerador, para que el chocolate se vuelva a endurecer y sea más fácil cubrirlos con el chocolate.
6. Mientras los bombones están en el refrigerador, derretir el chocolate de tu preferencia, agregando 1 cucharada de mantequilla amarilla o aceite de coco al momento de derretirlo, para que quede con consistencia más líquida.

7. Tomar un bombón y sumergir en el chocolate, escurrir el exceso y colocar sobre un papel para hornear, repetir hasta que todos los bombones estén cubiertos.
8. Espolvorear sprinkles o nueces picadas, coco rallado o chocolate picado o si no quieres nada encima, dejarlo así, una vez listos dejar que el chocolate se vuelva a endurecer, alrededor de 15 minutos en el refrigerador y luego estarán listos para disfrutar y ser feliz!

Notas:

*La cantidad de bombones que te salgan, dependerá del tamaño en que los cortes.

*Puedes utilizar cualquier tipo de galleta, hasta galletas sin gluten, digestive, galletas Maria, galletas con chispas de chocolate, galletas graham, biscotti, etc.

*Guardarlos en un recipiente que quede bien cerrado hasta por 3 semanas a temperatura ambiente.

* Si tienes moldes en forma de corazón, puedes cortar la masa con estos moldes o puedes hacer bolitas en lugar de los cuadrados.