

A RECEITA

OS BOMBÓNS DA MIÑA CASA

Ingredientes:

20 galletas tipo María
4 culleradas de cacao
Leite condensado (100 a 150 gramos)
1 cullerada de manteiga

Para decorar:

Fideos de chocolate de cores

Modo de preparación:

Primeiro picamos as galletas, podemos axudarnos cun electrodoméstico. Despois nun recipiente poñemos a galleta mulida e o cacao, removemos con axuda dunha culler.

A continuación engadimos a manteiga, que estará branda ou derretida para que sexa mais fácil a mestura e mesturamos ben.

Posteriormente engadimos o leite condensado pouco a pouco e removemos ata que quede unha masa compacta ou moldeable, se nos pasamos da cantidade ao poñer a leite engadimos mais galletas mulidas.

Logo facemos bolas pequenas con as mans e as adornamos con os fideos de chocolate.

Finalmente colocamos as bolas en pequenos moldes de madalenas e os metemos na neveira.

Miguel Rodríguez