



## RECETA DE BOMBONES BELGAS

---

### INGREDIENTES

3 Tabletas de chocolate de Madagascar, Ecuador y Perú  
Limón escarchado

### MATERIAL

Un molde en forma de tiras  
3 botes de cristal

---

### LA RECETA



1. Derretimos las 3 tabletas al baño maría por separado. Esto es, poner una olla con agua hasta que hierva aproximadamente. Dentro, pondremos el bote de cristal con la tableta troceada.

Remuévelo de vez en cuando para que no se queme y se pegue en la parte de abajo. Una vez termines, mantenlo en calor en lo que tardas en derretir los otros 2, ya que si no se volverán a endurecer.

2. Cuando tengas los 3 chocolates derretidos, haz la mezcla hasta que quede homogénea.

3. Vierte un poco de chocolate en el molde y después la tira de limón escarchado. Por último, termina de rellenarlo.

4. Ponlo en la nevera unas 2 hrs minutos hasta que esté completamente duro.

