Cristina Sánchez | Nutrición y Psicología



POSTRES · VEGETARIANO

Bombones estilo Ferrero

6 raciones 238 kcal

Ingredientes

- **50g** queso Philadelphia
- **50g** crema de cacahuete
- Almendra picada
- Chocolate 85%
- Aceite de coco virgen extra
- Avellanas

POR RACIÓN

Proteínas	**7,2 g**
Grasas	**18 g**
Hidratos	**14 g**
Fibra	**2,1 g**

Elaboración

1. Mezclar el queso y la crema de cacahuete hasta que quede una mezcla homogénea.
2. Enfriar la masa para que solidifique un poco.
3. Cuando la masa ya tenga más cuerpo, dar forma de bolitas con la mano, añadiendo en el interior una avellana y rebozar con la almendra picada.
4. Volver a guardar en el congelador unos minutos.
5. Mientras, derretir el chocolate al baño maría junto con el aceite de coco.
6. Sacar las bolitas, clavar en ellas un palillo para sujetarlas y bañarlas en la salsa de chocolate hasta que queden totalmente impregnadas.
7. Dejar secar

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Cristina Sánchez | Nutrición y Psicología

cooknest.app/@cristinasanchez-nutricion · Instagram @cristinasanchez_nutricion