

## POSTRES

.....  
Endulza tu paladar

### **Bombones de higos y orejones**

.....  
Ingredientes:

- 200 ml.de nata liquida para postres
- 300 gr. de chocolate negro
- 2.5 gr. de curry london
- 3 gr. de jengibre
- 170 gr. de higos secos (guardamos 3 higos)
- 150 gr. de orejones (guardamos 2 orejones)
- Tiempo de preparación 1 hora.

.....  
Elaboración:

Calentamos la nata. Le ponemos el curry y removemos para que se mezcle bien. Separamos del fuego cuando esté caliente y antes de que hierva. Le ponemos el chocolate y vamos revolviendo para que se deshaga bien. Añadimos el jengibre. Mezclamos con la ayuda de una espátula. Dejamos templar mientras pinchamos los higos y los orejones en palillos de brocheta. Cogemos los orejones y los ponemos en el chocolate. Mojamos bien todo el orejón en el chocolate y escurrimos para el exceso se quede en la cacerola. Vamos colocando en algún sitio, que no se toquen para que se sequen. Hacemos lo mismo con los higos. Nos va a sobrar chocolate después de bañar todo en ello y por eso os invito a que os animéis con unos bombones caseros pero con tropezos de higos, orejones y nueces. Necesitaremos los higos y orejones que hemos guardado, mas tres nueces peladas y partidas en trozos. Lo metemos todo en el chocolate y mezclamos muy bien. Ponemos esta mezcla en moldes de bombones y dejamos en la nevera toda la noche.

# La Hierbas

·• A granel ••

- FRUTOS SECOS ·
- ESPECIAS ·
- HIERBAS ·
- PIMENTONES ·
- PRODUCTOS TÍPICOS ·

.....

RÚA DA CRUZ, 11  
Tlf: 982 10 01 77 - 659 52 77 75  
[lahierbasagranel@hotmail.com](mailto:lahierbasagranel@hotmail.com)  
Siguenos en facebook