

## Gastronomia

### Bombons de xocolata negra i mermelada i bombons de xocolata amb llet i xocolata blanca

#### Ingredients:

- ✓ - Xocolata negra per fondre (mitja barra de xocolata)
- ✓ - Mermelada de maduixa (pot ser de la que més us agradi)
- ✓ - Xocolata amb llet (mitja barra)
- ✓ - Xocolata blanca (mitja barra)



#### Preparació:

Fonem cadascuna de les xocolates per separat i a trossos, al bany Maria o al microones .



Un cop desfetes, les barregem una mica mirant de que no quedi cap tros sense desfer i que no quedin grumolls, i seguim omplint un motlle de bombons de la forma que més ens agradi o una glaçonera.

En el cas dels de la xocolata negra omplim els foradets fins una mica menys de la meitat, després hi posem una petita culleradeta de mermelada i després els acabem d'omplir amb més xocolata. Així, un cop secs, ens quedaran bombons amb mermelada.

I en el cas dels de la xocolata amb llet i xocolata blanca, el que hem de fer és omplir alguns foradets fins a la meitat amb xocolata amb llet i uns altres amb xocolata blanca i després acabar-los d'omplir amb una mica de l'altra xocolata, per així fer una mica de contrast de gusts i de colors.

Finalment, deixem que es refredin una mica i després emboliquem els motlles o les glaçoneres amb una mica de paper film (perquè la xocolata, un cop a la nevera, no ens agafi el gust dels aliments que hi tinguem) i ho posem a refrigerar aproximadament durant 2 hores, fins que la xocolata s'hagi solidificat.

Passat aquest temps, els traiem de la nevera, els desemmotllem i ja tenim els nostres primers bombons.

