

Bombones de pipas de calabaza y mazapán



Bombones
Tipo de receta



80 Minutos
Preparación



Fácil
Dificultad



Ingredientes para 6-12 personas

100 gr de pipas de calabaza estirias
100 gr de azúcar
200 gr de mazapán crudo
Una cobertura de chocolate de las que se encuentran en los supermercados

Preparación

Tostar las pipas de calabaza en una sartén sin ningún tipo de grasa ni aceite, retirarlas y dejarlas enfriar en un plato. Caramelizar el azúcar y añadirle las pipas de calabaza. Echar esta mezcla sobre un papel de hornear y dejarla enfriar, una vez fría cortarla con la mano en grandes trozos. Amasar el mazapán con la masa garrapiñada y extender hasta alcanzar un grosor de 5 mm de grosor. Hacer pequeñas figuritas y glasearlas con chocolate y decorarlas a su gusto. Por último ponerlas a enfriar.

Sugerencia: Si la masa resulta demasiado pegajosa para trabajarla meterla en el frigorífico. Aprovechar el tiempo de espera para preparar el glaseado de chocolate.

Fuente de la receta: Gemeinschaft Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. / Foto: Stefan Kristoferitsch