

Bombones de frutos secos y caramelo con Werther's Original



www.werthers-original.es

Ingredientes

- 120 g de harina
- 40 g de cacao sin azúcar
- 1/4 cucharadita de sal
- 120 g de mantequilla
- 80 g de azúcar moreno
- 1 Vaina de vainilla en rama
- 2 cucharadas de leche
- 1 huevo
- 100 g de avellanas picadas
- 20 unidades (unos 100 g) de Caramelo Blando Werther's Original
- 4 cucharadas de nata montada
- 1/2 cucharadita de sal marina gruesa

Tiempo de preparación

- 90 minutos

Cantidad

- 25-30 unidades

Paso a paso

- 1.** En un bol, mezclar la harina, el cacao y la sal.
- 2.** En otro bol, batir la mantequilla y el azúcar durante unos 2 minutos con un batidor de varillas hasta que quede esponjoso. Incorporarle las semillas de la vaina de vainilla, la leche y las yemas de huevo. Reservar las claras en otro bol a parte. A continuación, incorporar poco a poco la mezcla de harina y cacao. Hacer una bola con la masa, envolverla en film transparente y meterla en la nevera durante 1 hora.
- 3.** Precalentar el horno a 180 °C por la parte superior e inferior. Poner las avellanas troceadas en un recipiente hondo. Con la masa ya reposada, formar bolas con las manos del tamaño de una nuez para cada bombón. Mojar las bolas de masa primero con la clara de huevo y luego rebozarlas con las avellanas picadas. A continuación, colocar todos los bombones en una bandeja de horno forrada con papel de horno y hacer un agujero en el centro de cada uno con el dedo pulgar.
- 4.** Hornear los bombones de 12 a 14 minutos. Sacar la bandeja del horno y presionar suavemente el agujero de los bombones con una cuchara para aumentar su tamaño y dejar enfriar.
- 5.** Calentar los caramelos Werther's con la nata montada en un cazo a fuego medio hasta que se derritan y quede una mezcla líquida. Verter el caramelo en los huecos de cada bombón y espolvorear con un poco de sal por encima. Ya está listo para servir.