



INGREDIENTES:

- **a partir de los 2 y medio ó 3 años**
- **para 15 bombones aproximadamente**
- 50 gramos de almendras tostadas
- 50 gramos de pistachos
- 100 gramos de chocolate negro (70% de cacao)
- 60 gramos de crema de leche, cacao, avellanas y azúcar

- 40 gramos de copos tostados de arroz y trigo (por ejemplo Fitnessess o Special K)

ELABORACIÓN:

1. Poner las almendras en el vaso y **picarlas 2 segundos a velocidad 6**. Verter en un cuenco y reservar.
2. Poner en el vaso los pistachos y **picarlos 3 segundos a velocidad 6**. Verterlos en el mismo cuenco de las almendras y reservar.
3. Poner el chocolate en el vaso y **trocearlo 4 segundos a velocidad 7**. Con la espátula, bajar el chocolate hacia el fondo del vaso.
4. Cerrar y **programar 5 minutos a temperatura 50 grados, velocidad 1**.
5. Al término, incorporar la crema de cacao y **mezclar 30 segundos a velocidad 3**.
6. A continuación, añadir los copos y mezclar bien con la espátula.
7. Una vez hecha la mezcla, ponerlas en el moldes pequeños individuales de silicona y conservarlos en el frigorífico. También se pueden utilizar cubiteras de silicona.

Comentario:

Esta receta es apropiada para ocasiones especiales, como cumpleaños o alguna celebración.