



Bomba Bay

Ingredientes:

- 4 Bay Biscuit
- 250 g de chocolate semi amargo
- 250 g de crema de leche
- 100 g de dulce de leche clásico
- 2 medidas de whisky

Preparación:

Picar el chocolate y ponerlo en un recipiente. Calentar la crema de leche hasta que hierva. Volcar la crema sobre el chocolate, esperar un minuto.

Con un batidor, mezclar hasta que se integre. Colocar la crema en los moldes individuales (pueden usarse pocillos, tacitas, etc.), se debe procurar dejar 1 cm libre hasta el borde.

Llevar a la heladera durante ½ hora o hasta que endurezca.

Retirar de la heladera y con una cucharita de café, sacar un corazón de chocolate y llenar con dulce de leche clásico.

Llevar a la heladera nuevamente.

Picar los Bay Biscuit con un bowl y mojarlas con el whisky.

Retirar los moldes y cubrir hasta arriba con la preparación de los Bay Biscuit picados.

Llevar al freezer durante ½ hora.

Para desmoldar el bombón, colocar los moldes en agua caliente sin que el agua toque la preparación.

Dejar reposar un minuto y desmoldar sobre un plato.

Acompañar con frutillas y/o frutos rojos, trocitos de Bay Biscuit y menta fresca.

