


## Bolitas blancas con ron

1h 30 min 

1 

### Ingredientes

50 g de Fette Biscottate Schär, 200 g de chocolate blanco, 6 cucharadas de almendras trituradas, 8 cucharadas de ron blanco, 2 cucharadas de nata, 80 g de mantequilla

### Preparación

Caliente la nata a baño María, añada la mantequilla y el chocolate dejándolo disolver. Mezcle bien. Desmigüe las Fette Biscottate y mójelas con el ron, añada también las almendras y un poco de masa de chocolate enfriada y mezcle bien. Coloque en la nevera durante una hora. Con la masa fría forme unas bolitas y vuélvelas a colocar en la nevera, sucesivamente forme unos bombones. Variación: Revuelque las bolitas en copos de coco.

