

Bomboane rustice cu cocos

Dulci și aromate, aceste bomboane vor da bine pe masa de sărbători. Se realizează foarte ușor, îi puteți implica și pe cei mici în realizarea lor, se vor bucura maxim să modeleze aceste biluțe delicioase.

Îmbină ciocolata albă și cocosul, dulci și aromate, exact ce ne trebuie pentru a ne încărca cu energie!

Ambalate într-o punguță vor fi cadoul ideal pentru cei dragi!

Tipsuri

- Modul de realizare este foarte simplu: se coace un blat, se răcește foarte bine, apoi se mărunțește și se amestecă cu alte ingrediente. Din compoziția finală se modelează biluțe care apoi se tăvălesc prin fulgi de cocos.
- Începeți cu realizarea blatului pentru a avea timp să se răcească până la modelarea finală a bomboanelor.
- Inelul/vasul de copt se ține la rece câteva minute înainte de a fi uns cu unt topit și tapetat cu zahăr.
- Unutul și zahărul se vor carameliza și vor da o aromă minunată blatului.
- Gălbenușurile și albușurile să fie la temperatura camerei.
- Blatul care va rămâne îl puteți "stropi" cu zahăr pudră și îl serviți la o cafea/ ceai sau puteți dubla/tripla cantitățile (de la realizarea bomboanelor) și realizați mai multe bomboane.
- Recomand să le serviți după ce au stat la frigider cel puțin o oră.
- Se păstrează la frigider.
- Din rețetă se pot modela între 18-20 bomboane.
- Bomboanele sunt dulci, sățioase, dense și aromate.

Ingrediente bomboane

- Ciocolată albă 200 gr
- Unt 25 gr
- Cocos fulgi 40 gr
- Blat simplu cu vanilie 90 gr
- Cocos pentru decor (cât cuprinde)

Ingrediente blat simplu cu vanilie

- Făină albă 60 gr
- Amidon din porumb 60 gr
- Zahăr tos 160 gr
- Gălbenușuri 100 gr
- Albușuri 150 gr
- Vanilie (după gust)
- Timp cocere: 20 minute la 170 grade Celsius și încă 10 minute la 150 grade Celsius.

Pregătire vas de copt/inel

- Țineți inelul/vasul câteva minute la rece
- Unt topit 20 gr
- Zahăr brun/alb 80 gr

Mod de lucru blat simplu cu vanilie

- Gălbenușurile și zahărul tos se inspumează foarte bine cu ajutorul unui tel sau mixer.
- Cerneți făina împreună cu amidonul și adăugați peste compoziția cu gălbenușuri și omogenizați ușor. Adăugați vanilia și omogenizați cu ajutorul unei spatule.
- Se realizează o beza frumoasă din albușuri cu ajutorul unui mixer. Compoziția de albușuri se încorporează delicat, cu ajutorul unei spatule, în 2-3 tranșe, în compoziția de gălbenușuri și făină.
- Compoziția rezultată se coace într-un inel/vas de cuptor (vasul să fie rece, eventual introdus câteva minute la frigider) uns cu unt topit și tapetat cu zahăr brun/alb.
- Timp cocere: 20 minute la 170 grade Celsius și încă 10 minute la 150 grade Celsius
- Puteți face și testul scobitoarei să vă asigurați că blatul este corect copt.
- Blatul este ușor, aerat, pufos și are un gust "simplu", de vanilie. Nu este foarte aromat!
- Se lasă la răcit foarte bine înainte de a fi folosit.





Realizare bomboane rustice

Ciocolata albă și untul se topesc pe baie de aburi sau la cuptorul cu microunde.

Se mărunțește blatul cu ajutorul unui chopper sau utilizând mâinile.

Blatul mărunțit și fulgii de cocos se adaugă peste compoziția de ciocolată topită. Folosind ambele mâini amestecați foarte bine ingredientele.

Realizați/modelați biluțe din compoziția rezultată, după care le tăvăliți prin cocos.

Se servesc după ce au stat cel puțin o oră la frigider.



Poftă bună!