

# MI COCINA



## BOMBOM GIGANTE - 1 (casero)

HANGAR TABORNO

Ingredientes: Una tableta de chocolate duro (“La Candelaria” paquete verde)

Dos cucharadas de leche

Una cucharadita de margarina

6 huevos enteros.

6 cucharadas, colmadas, de azúcar.

Almendras molidas, al gusto.

1. Se parte el chocolate en trozos que se ponen en un cazo, incorporándole las dos cucharadas de leche. El cazo se pone al baño María.
2. Cuando el chocolate esté derretido se aparta del fuego, pero sin sacarlo del baño María, para que no se seque. Se le pone la margarina y se revuelve, y luego se le echan las yemas, una a una.
3. Aparte se baten las cuatro claras a punto de nieve, echando el azúcar, despacito, y cuando estén duras, se agregan al chocolate.
4. Se revuelve ligeramente, se va echando en copas individuales, se adornan con almendras molidas, y a la nevera.
5. Se debe servir lo más frío posible, pero nunca congelado.

¡Buen provecho!