



BOMBONES DE QUESO

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 25 minutos

 Botana  Postre

INGREDIENTES

- 250 g de Queso Chihuahua La Villita
- 1 lata de leche condensada
- Pasas remojadas en licor
- Chocolate para cobertura

MODO DE PREPARACIÓN

Ah que nunca imaginaste que se podían hacer bombones con queso. Bueno estás a punto de no solo de probarlos sino de prepararlos y se hacen en cuestión de minutos.

Vas a colocar el Queso Chihuahua rallado La Villita en una sartén a fuego moderado y cuando empiece a derretirse agrega la leche condensada. Mezcla con una cuchara de madera hasta que se forme una gran bola que se pueda despegar del fondo. Apaga el fuego y retira la mesa. Deja enfriar y luego haz bolitas colocando una pasa al licor dentro.

Cubre cada bolita con cobertura de chocolate derretida y ve poniéndolas sobre papel metálico. Para que queden listas, refrigera al menos 20 minutos y después solo hay que morderlas muy despacito para saborearlas como se debe.

Para hacerlo más divertido puedes colocar un palillo en cada bombón para comerlo como paleta y espolvorear chocolate en polvo o galleta triturada.

 LaVillitaMX  @LaVillita