

Sobremesas | Receitas com Leite Condensado

Bombocas de Caramelo

60 min. | Médio | Económico | 12 doses

Ingredientes

1 lata de Leite Condensado Cozido NESTLE®
2 tabletes de Chocolate Branco NESTLÉ® SOBREMESAS
4 ovos
12 bolachas maria
granulado colorido

Informação nutricional

Energia	285,1 kcal	14%*
Proteínas	8,1 g	16%*
Lípidos	13,5 g	19%*
Hidratos de Carbono	32,8 g	13%*

*DR - Doses de Referência para um adulto médio (8400 kJ / 2000 kcal)

Preparação

1. Numa caçarola em banho maria, derrete o Chocolate Branco NESTLÉ® SOBREMESAS
2. Numa forma de silicone espalha o Chocolate Branco NESTLÉ® SOBREMESAS numa fina camada juntamente com o granulado colorido e leva ao congelador para solidificar.
3. Prepara o recheio. Bate as claras em castelo.
4. Bate o Leite Condensado Cozido NESTLE® e a gemas até que a mistura fique homogénea.
5. Junta um preparado ao outro, recheia as formas, coloca uma bolacha maria por cima e cobre com uma camada de chocolate branco fundido.
6. Coloca no frio e retira 15 minutos antes de servir.