

Sobremesas | Receitas com Leite Condensado

Bombom de Uva

120 min. | Difícil | Económico | 30 doses

Ingredientes

1 lata de leite Condensado Tradicional NESTLÉ
60 g de manteiga
360 g de chocolate
50 g de Leite Nido
1 gema
30 uvas sem grainha
granulado colorido

Informação nutricional

Energia	123,2 kcal	6%*
Proteínas	2,2 g	4%*
Lípidos	7,0 g	10%*
Hidratos de Carbono	13,0 g	5%*

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

Preparação

1. Numa caçarola em lume brando deite o leite condensado, a manteiga, o chocolate branco partido em pequenos pedaços e a gema batida.
2. Misture bem, sem parar até atingir o ponto estrada e o preparado começar a “descolar” do fundo da panela, retire do lume e coloque o brigadeiro uma travessa untada com manteiga.
3. Deixe arrefecer completamente.
4. Enrole o brigadeiro com uma uva no meio. Leve ao frio para ficarem firmes.
5. Derreta o chocolate em banho maria. Mergulhe cuidadosamente cada uma das bolinhas, retire o excesso, decore com o granulado.
6. Conserve no frio até 15 minutos antes de servir.