

Sobremesas | Receitas de Chocolate

Bombons de Café

60 min. | Fácil | Económico | 20 doses

Ingredientes

1 lata de Leite Condensado Tradicional NESTLÉ

1 c. de sopa de NESCAFÉ Clássico

1 c. de sobremesa de água (quente)

400 g de Chocolate Preto 53% NESTLÉ Sobremesas

Informação nutricional

Energia	172,1 kcal	9%*
Proteínas	2,5 g	5%*
Lípidos	8,6 g	12%*
Hidratos de Carbono	20,3 g	8%*

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

Preparação

1. Coze a lata de leite condensado na panela de pressão, durante 40 minutos. Retira e deixa arrefecer completamente. Abre a lata, retira o conteúdo para uma tigela e mexe-o bem.
2. Adiciona o café, dissolvido na água quente e reserva.
3. Derrete o chocolate em banho-maria. Junta quatro colheres (sopa) ao leite condensado e reserva.
4. Verte o chocolate restante em moldes de bombons. Retira o excesso, escorrendo as formas. Leva ao frigorífico, para solidificar.
5. Retira as formas do frigorífico. Recheia com o creme de leite condensado e fecha os bombons, cobrindo-os com o restante chocolate derretido.
6. Coloca-os no frigorífico, até ficarem firmes. Desenforma e serve.
7. Sugestão: Adiciona 50 g de amêndoas trituradas ao preparado de leite condensado.