

Sobremesas | Receitas de Chocolate

Bombons de Queijo e de Leite Condensado

15 min. | Fácil | Económico | 8 doses

Ingredientes

240 g de Chocolate Preto 53% NESTLÉ Sobremesas

queijo creme q.b.

Leite Condensado Cozido NESTLÉ q.b.

Informação nutricional

Energia	229,7 kcal	11%*
Proteínas	2,3 g	5%*
Lípidos	13,5 g	19%*
Hidratos de Carbono	23,3 g	9%*

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

Preparação

1. Partir o chocolate em pedaços para dentro de uma taça que possa ir ao microondas. Retirar e mexer a cada 20 segundos, até estar completamente derretido.Pincelar completamente as forminhas de bombons, não deixando orifícios. Levar ao frio até prender. Encher com o recheio desejado e tapar com mais chocolate derretido.

2. Alisar com uma espátula e levar novamente ao frio. Quando estiverem duros, retirar com cuidado e servir.