

Sobremesas | Receitas de Chocolate

# Bombons de avelã

35 min. | Médio | Económico | 15 doses

## Ingredientes

1 lata de Leite Condensado Magro NESTLÉ
35 g de açúcar
6 gemas de ovo
1 c. de chá de manteiga amolecida
1 c. de café de essência de baunilha
manteiga para untar q.b.
15 avelãs descascadas e torradas
300 g de Chocolate Preto 53% NESTLÉ Sobremesas

## Informação nutricional

| | | |
|---|---|---|
| **Energia** | 229,3 kcal | 11%* |
| **Proteínas** | 4,4 g | 9%* |
| **Lípidos** | 10,7 g | 15%* |
| **Hidratos de Carbono** | 28,1 g | 11%* |

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

## Preparação

1. Deite o leite condensado num tacho, junte o açúcar, as gemas, a manteiga e a baunilha. Mexa e leve a lume brando, mexendo sempre, até a mistura se descolar do fundo do tacho.
2. Retire, deite num prato previamente untado com manteiga e deixe arrefecer.
3. Depois de fria retire uma pequena porção desta massa e abra-a na palma da mão; coloque uma avelã no meio e envolva-a com a massa. Repita a operação até esgotar as avelãs. Coloque num prato untado e deixe secar de um dia para o outro.
4. No dia seguinte parta o chocolate em pedaços e leve-os a derreter em banho-maria. Depois de derretido deixe arrefecer um pouco e mergulhe as bolinhas uma a uma no chocolate, retire e deixe escorrer.
5. Coloque-as em cima de papel de alumínio até secarem e sirva em formas de papel plissado.