



Sobremesas

Receitas com Leite Condensado

## Bombocas de Caramelo

60 min.

Médio

Económico

12 doses

### Ingredientes

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

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	285,1 kcal	14%*
<b>Proteínas</b>	8,1 g	16%*
<b>Lípidos</b>	13,5 g	19%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	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 NESTLÉ® 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.