



Sobremesas

Receitas com Leite Condensado

## Bombom de Uva

🕒 120 min.

🔒 Díficil

💰 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

<b>Energia</b>	123,2 kcal	6%*
<b>Proteínas</b>	2,2 g	4%*
<b>Lípidos</b>	7,0 g	10%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	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 numa 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.