



Sobremesas

Receitas de Chocolate

## Bombons de Praliné com Coco e Café

🕒 23 min.

👤 Fácil

💰 Caro

🍽️ 15 doses

### Ingredientes

800 g de NESTLÉ Classic Chocolate de Leite  
300 ml de Natas LONGA VIDA  
100 g de amêndoa torrada (picada)  
100 g de açúcar  
1/5 dl de água  
90 g de amêndoa picada  
2 c. de café de NESCAFÉ Clássico  
60 g de coco fresco (ralado e torrado)

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	472,4 kcal	24%*
<b>Proteínas</b>	6,6 g	13%*
<b>Lípidos</b>	25,6 g	37%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	44,2 g	17%*

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

### Preparação

- 1 Parte o chocolate em pedaços e leva-os ao lume, em banho-maria, com as natas.
- 2 Deixa derreter e mistura-lhe a amêndoa torrada e picada.
- 3 Prepara o praliné: Leva ao lume o açúcar com a água, até obter caramelo. Adiciona a amêndoa picada e o café solúvel, envolve bem e retira o preparado do lume.
- 4 Unta uma superfície com óleo, verte o praliné e espalha-o. Deixa-o arrefecer; corta-o em pedaços e tritura-os.
- 5 Adiciona o praliné à mistura de chocolate e natas e deixa arrefecer.

6 Retira pequenas porções e, com as mãos, molda bolinhas.

7 Passa-as pelo coco ralado e torrado e serve os bombons frescos.