



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

<b>Energia</b>	229,7 kcal	11%*
<b>Proteínas</b>	2,3 g	5%*
<b>Lípidos</b>	13,5 g	19%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	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.