



Sobremesas

Receitas de Chocolate

## Caramelos Macios com Chocolate

🕒 23 min.

👉 Fácil

💰 Económico

👤 12 doses

### Ingredientes

200 g de Chocolate Preto 70% NESTLÉ Sobremesas  
1 lata de Leite Condensado NESTLÉ  
80 g de manteiga

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	251,8 kcal	13%*
<b>Proteínas</b>	4,0 g	8%*
<b>Lípidos</b>	15,8 g	23%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	22,4 g	9%*

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

### Preparação

- 1 Derreta, em lume muito brando, o chocolate partido em pedaços com a manteiga.
- 2 Adicione o Leite condensado e deixe cozinhar durante 15 minutos em lume muito brando, mexendo sem parar.
- 3 Cubra o fundo de uma forma quadrada ou a tampa metálica de uma caixa de bolachas com papel vegetal. Verta o preparado e deixe solidificar no frigorífico durante 2 horas.
- 4 Prepare os caramelos com chocolate cortando a massa em tiras e posteriormente cortando estas em quadradinhos. Se quiser os caramelos redondos, coloque os quadros entre as palmas das mãos e forme bolinhas. Mantenha os caramelos no frigorífico. No momento de servir, espete um palito em cada caramelo. ALERTA: leia devidamente o rótulo de todos os ingredientes para garantir que são efetivamente isentos de glúten.