

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

Energia	251,8 kcal	13%*
Proteínas	4,0 g	8%*
Lípidos	15,8 g	23%*
Hidratos de Carbono	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 quadrados 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.