



Sobremesas

Receitas de Chocolate

## Bombons de Café

🕒 60 min.

👤 Fácil

👤 Económico

👤 20 doses

### Ingredientes

- 1 lata de Leite Condensado Tradicional NESTLÉ
- 1 c. de sopa de NESCAFÉ Clássico
- 1 c. de sobremesa de água (quente)
- 400 g de Chocolate Preto 53% NESTLÉ Sobremesas

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	172,1 kcal	9%*
<b>Proteínas</b>	2,5 g	5%*
<b>Lípidos</b>	8,6 g	12%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	20,3 g	8%*

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

### Preparação

- 1 Coze a lata de leite condensado na panela de pressão, durante 40 minutos. Retira e deixa arrefecer completamente. Abre a lata, retira o conteúdo para uma tigela e mexe-o bem.
- 2 Adiciona o café, dissolvido na água quente e reserva.
- 3 Derrete o chocolate em banho-maria. Junta quatro colheres (sopa) ao leite condensado e reserva.
- 4 Verte o chocolate restante em moldes de bombons. Retira o excesso, escorrendo as formas. Leva ao frigorífico, para solidificar.
- 5 Retira as formas do frigorífico. Recheia com o creme de leite condensado e fecha os bombons, cobrindo-os com o restante chocolate derretido.
- 6 Coloca-os no frigorífico, até ficarem firmes. Desenforma e serve.
- 7 Sugestão: Adiciona 50 g de amêndoas trituradas ao preparado de leite condensado.