



Sobremesas

Receitas de Chocolate

## Bombons de Cereais

🕒 10 min.

👉 Fácil

💰 Económico

🍴 6 doses

### Ingredientes

60 g Cereais NESTLÉ Cheerios  
60 g de Cereais Golden Grahams  
200 g de Chocolate Preto 53% NESTLÉ Sobremesas

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	258,8 kcal	13%*
<b>Proteínas</b>	3,2 g	6%*
<b>Lípidos</b>	12,2 g	17%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	32,2 g	12%*

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

### Preparação

- 1 Em duas tijelas separadas coloque os chocolates a derreter em banho-maria.
- 2 Divirta-se e seja criativo, faça a mistura de cereais a seu gosto ou use apenas um.
- 3 Retire a tijela do calor, deixe arrefecer o chocolate a 31°C e coloque os cereais.
- 4 Com a ajuda de uma colher coloque sobre papel vegetal, deixando arrefecer em local fresco e seco.