

Sobremesas Receitas de Chocolate

Bombons de Leite Condensado e Caril

15 min. Fácil Económico 6 doses

Ingredientes

500 g de Chocolate Preto 53% NESTLÉ Sobremesas
1 lata de Leite Condensado Cozido NESTLÉ
1 c. de sopa de caril em pó

Informação nutricional

Energia	662,1 kcal	33%*
Proteínas	8,2 g	16%*
Lípidos	33,4 g	48%*
Hidratos de Carbono	79,1 g	30%*

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

Preparação

1. Numa tijela em banho-maria coloque o chocolate a derreter até atingir 38°C.
2. Retire do lume sempre a mexer, deixe arrefecer até aos 31°C e mantenha esta temperatura para poder ser trabalhado.
3. Coloque o chocolate em formas como se estivesse a "untar". Com a ajuda de um saco de pasteleiro recheie com o leite condensado cozido.
4. Tape com o chocolate, deixe arrefecer e desenforme quando estiver sólido.
5. Polvilhe com o caril em pó.