



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 tija 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.