



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

<b>Energia</b>	662,1 kcal	33%*
<b>Proteínas</b>	8,2 g	16%*
<b>Lípidos</b>	33,4 g	48%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	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.