



Sobremesas

Receitas de Chocolate

## Bonecos de Neve de Chocolate

15 min.

Fácil

Económico

20 doses

### Ingredientes

1 lata de Leite Condensado Tradicional NESTLÉ  
450 g de chocolate branco NESTLÉ SOBREMESAS  
açúcar em pó q.b.  
lápiz de pasteleiro cor escura  
10 mini jelly beans (Gomas formato feijão -1/2 para cada Bonecos)  
50 g de pasta de açúcar colorida

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	190,1 kcal	10%*
<b>Proteínas</b>	3,3 g	7%*
<b>Lípidos</b>	9,4 g	13%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	23,2 g	9%*

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

### Preparação

- 1 Parte o chocolate branco NESTLÉ SOBREMESAS em pequenos pedaços e coloca junto com o Leite Condensado Tradicional NESTLÉ num recipiente antiaderente. Em lume baixo-medio deixa derreter, mexendo até que fique um preparado homogéneo e cremoso (podes derreter no microondas em períodos de 10-20 segundos, mexendo sempre entre eles).
- 2 Deita numa forma quadrada de 20cm forrada com papel manteiga e leva cerca de 1 hora ao frigorífico (deixa a massa esfriar bem até que fique firme).
- 3 Quando a massa estiver firme, polvilha a bancada com um pouco de açúcar em pó, e com um cortador redondo de 3cm, corta a massa em rodela e coloca num tabuleiro forrado com papel manteiga. Refrigera por 30 minutos.
- 4 Estende com um rolo de massa a pasta de açúcar colorida numa camada fina, com o cortador redondo faz os chapéus e pincela-os com um pouco de água para que colem ao boneco. Decora com o lápis de pasteleiro fazendo a cara dos bonecos - a boca e os olhos.