

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.

lápis 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

Energia	190,1 kcal	10%*
Proteínas	3,3 g	7%*
Lípidos	9,4 g	13%*
Hidratos de Carbono	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 frigorifico (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 rodelas 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.