



Sobremesas 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 MILKYBAR
- 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

Energia	186,3 kcal	9%*
Proteínas	3,0 g	6%*
Lípidos	8,6 g	12%*
Hidratos de Carbono	25,1 g	10%*

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

Preparação

- 1** Parte o chocolate 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.