



Sobremesas

Receitas de Chocolate

## Mimos Choco-Condensados

10 min.

Fácil

Económico

30 doses

### Ingredientes

200 ml de Natas Longa Vida  
1 chávena de amendoins caramelizados moídos  
1/2 chávena de amendoins caramelizados  
1 lata de Leite Condensado Magro Cozido NESTLÉ  
75 g de Chocolate branco MILKYBAR (opcional)  
150 g de Chocolate Preto NESTLÉ SOBREMESAS 70 % cacau

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	115,3 kcal	6%*
<b>Proteínas</b>	2,6 g	5%*
<b>Lípidos</b>	4,5 g	6%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	12,8 g	5%*

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

### Preparação

- 1 Misturar o Leite Condensado Magro Cozido NESTLÉ, as natas e o amendoim caramelizado moído, até que se incorporem bem.
- 2 Com uma colher forma pequenas “bolachinhas” sobre o papel vegetal. Colocar no congelador 1 a 2 horas, até que estejam duras.
- 3 Para a cobertura (opcional): Derreter o Chocolate Preto NESTLÉ SOBREMESAS 70% cacau, retirar do lume e mexer constantemente até que este fique à temperatura ambiente; cobrir as “bolachinhas” e decorar com o chocolate branco derretido e o amendoim caramelizado. Levar ao frigorífico durante uma hora e servir.