



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

Energia	115,3 kcal	6%*
Proteínas	2,6 g	5%*
Lípidos	4,5 g	6%*
Hidratos de Carbono	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.