Sobremesas | Receitas de Chocolate

Bombons de Praliné com Coco e Café

23 min. | Fácil | Caro | 15 doses

Ingredientes

- 800 g de NESTLÉ Classic Chocolate de Leite
- 300 ml de Natas LONGA VIDA
- 100 g de amêndoa torrada (picada)
- 100 g de açúcar
- 1/5 dl de água
- 90 g de amêndoa picada
- 2 c. de café de NESCAFÉ Clássico
- 60 g de coco fresco (ralado e torrado)

Informação nutricional

Energia	472,4 kcal	24%*
Proteínas	6,6 g	13%*
Lípidos	25,6 g	37%*
Hidratos de Carbono	44,2 g	17%*

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

Preparação

1. Parte o chocolate em pedaços e leva-os ao lume, em banho-maria, com as natas.
2. Deixa derreter e mistura-lhe a amêndoa torrada e picada.
3. Prepara o praliné: Leva ao lume o açúcar com a água, até obter caramelo. Adiciona a amêndoa picada e o café solúvel, envolve bem e retira o preparado do lume.
4. Unta uma superfície com óleo, verte o praliné e espalha-o. Deixa-o arrefecer; corta-o em pedaços e tritura-os.
5. Adiciona o praliné à mistura de chocolate e natas e deixa arrefecer.

6 Retira pequenas porções e, com as mãos, molda bolinhas.

7 Passa-as pelo coco ralado e torrado e serve os bombons frescos.