Sobremesas | Receitas com Leite Condensado

Trufas de Chocolate com Leite Condensado

30 min. | Fácil | Económico | 9 doses

Ingredientes

150 g de Tablete de chocolate preto NESTLÉ SOBREMESAS 44% cacau

200 g de Leite Condensado Tradicional NESTLÉ

40 g de manteiga + 1 c. de chá para o recipiente

10 g de Chocolate em Pó NESTLÉ INTENSO 40% Cacau

Informação nutricional

Energia	200,6 kcal	10%*
Proteínas	2,8 g	6%*
Lípidos	10,9 g	16%*
Hidratos de Carbono	22,2 g	9%*

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

Preparação

1. Derreter a manteiga numa panela em lume baixo. Adicionar o leite condensado tradicional NESTLÉ e misturar tudo muito bem.
2. Adicionar o chocolate preto NESTLÉ SOBREMESAS 44% cacau partido em pedaços. Mexer continuamente até obter uma mistura integrada e homogénea.
3. Colocar a mistura num recipiente untado com manteiga.
4. Cobrir o recipiente com película aderente e reservar no frigorífico por 4 horas aproximadamente.
5. Caso a mistura esteja demasiado sólida após sair do frigorífico, deixe-a um pouco à temperatura ambiente antes de moldar as trufas.
6. Com ajuda de uma colher forme com as mãos pequenas bolinha de 20g aproximadamente.
7. Envolver as bolinhas no chocolate em pó NESTLÉ INTENSO 40% cacau.