



Sobremesas

Receitas de Chocolate

## Trufas de Chocolate Geladas

🕒 30 min.

👤 Fácil

💰 Económico

🍴 12 doses

### Ingredientes

170 g de Chocolate Preto 70% NESTLÉ Sobremesas  
200 g de chantilly  
50 g de manteiga  
50 g de açúcar glacê  
0 chocolate granulado ou chocolate em pó q.b.

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	178,2 kcal	9%*
<b>Proteínas</b>	1,6 g	3%*
<b>Lípidos</b>	16,0 g	23%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	6,5 g	3%*

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

### Preparação

- 1 Derreta o chocolate partido em pedaço juntamente com a manteiga e o açúcar.
- 2 Deixe arrefecer e misture com o chantilly. Leve ao frigorífico até endurecer.
- 3 Com a ajuda de duas colheres de chá, forme bolinhas e guarde-as novamente no frigorífico
- 4 Envolve-as em chocolate granulado ou em chocolate em pó.
- 5 Sirva-as muito frias.