Sobremesas | Receitas de Chocolate

Trufas com Leite Condensado, Chocolate Branco e Limão

20 min. | Fácil | Económico | 9 doses

Ingredientes

- 1 lata de Leite Condensado Tradicional NESTLÉ
- 120 g de Chocolate Branco NESTLÉ SOBREMESAS (80g para as trufas e 40g para a cobertura)
- 50 g de manteiga + 1 colher de chá (5g) para untar o recipiente
- 15 ml de sumo de limão
- raspas de 2 limões

Informação nutricional

Energia	258,4 kcal	13%*
Proteínas	4,4 g	9%*
Lípidos	13,3 g	19%*
Hidratos de Carbono	30,3 g	12%*

*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 as raspas de limão e misturar até todos os ingredientes estarem incorporados.
2. Adicionar 80 g de Chocolate Branco NESTLÉ SOBREMESAS e mexer continuamente em lume médio durante 10min até engrossar.
3. Retirar a panela do lume e acrescentar o sumo de limão. Misturar muito bem.
4. Colocar num recipiente untado com um pouco de manteiga.
5. Tapar com película aderente, tocando no creme, e colocar no frigorífico no mínimo durante 6 horas.
6. Triturar o Chocolate Branco NESTLÉ SOBREMESAS que sobrou.

7 Com uma colher, fazer porções de 25g, e formar bolinhas com as mãos.

8 Cobrir com o Chocolate Branco triturado.