

Sobremesas | Receitas de Chocolate

Trufas de Chocolate Variadas

15 min. | Fácil | Económico | 5 doses

Ingredientes

200 g de Chocolate Preto 70% NESTLÉ Sobremesas
100 ml de Natas LONGA VIDA
40 g de avelãs inteiras
40 g de amêndoas picadas
20 g de manteiga
20 g de coco ralado

Informação nutricional

Energia	461,4 kcal	23%*
Proteínas	7,1 g	14%*
Lípidos	34,3 g	49%*
Hidratos de Carbono	19,1 g	7%*

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

Preparação

1. Derreta o chocolate em banho-maria com a manteiga.
2. Misture bem e, em seguida, acrescente as natas.
3. Para solidificar, coloque no frigorífico durante 3 horas.
4. Faça pequenas bolas com tamanho suficiente para incorporarem uma avelã inteira. Em seguida, passe-as conforme preferir, no coco ralado nas amêndoas picadas ou no chocolate em pó.
5. Coloque no frigorífico. ALERTA: leia devidamente o rótulo de todos os ingredientes para garantir que são efetivamente isentos de glúten.