

Sobremesas | Receitas de Chocolate

Ovinhos de Trufa

30 min. | Médio | Económico | 40 doses

Ingredientes

400 g de Chocolate Preto 44% NESTLÉ Sobremesas
1 chávena de chá de Leite Condensado NESTLÉ
1 c. de sopa de mel
1 c. de café de canela em pó
1 c. de sopa de licor de laranja
50 g de cacau em pó
75 g de açúcar em pó

Informação nutricional

Energia	84,7 kcal	4%*
Proteínas	1,2 g	2%*
Lípidos	3,6 g	5%*
Hidratos de Carbono	11,5 g	4%*

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

Preparação

1. Em banho maria derreta o chocolate (picado) com o leite condensado e o mel, até formar um creme brilhante e homogéneo.
2. Ao preparado anterior adicione a canela diluída no licor de laranja e mexa bem. Cubra o recipiente com película aderente e leve ao frigorífico até o preparado endurecer o suficiente para ser modelado.
3. Modele o preparado em pequenas porções, em formato de mini ovos e passe metade dos ovos por cacau em pó e a outra metade por açúcar em pó. Retire o excesso.
4. Pode embalar os ovinhos para oferecer ou servi-los numa cestinha forrada com celofane.