

Receitas em vídeo | Sobremesas

Trufas Moka

20 min. | Fácil | Económico | 8 doses

Ingredientes

- 3 c. de sopa de whisky
- 200 g manteiga sem sal
- 200 g açúcar em pó
- 150 g chocolate granulado
- 200 g de Chocolate Preto 53% NESTLÉ Sobremesas
- 4 c. de chá de NESCAFÉ Clássico

Informação nutricional

Energia	455,9 kcal	23%*
Proteínas	1,5 g	3%*
Lípidos	30,1 g	43%*
Hidratos de Carbono	41,4 g	16%*

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

Preparação

1. Comece por partir a tablete de chocolate em pedaços, junte-lhe o café e o whisky e derreta em lume brando, mexendo sempre.
2. Enquanto esta mistura arrefece, bata à parte a manteiga e o açúcar até formar espuma e envolva depois no chocolate derretido.
3. Deixe arrefecer e quando conseguir moldar a massa facilmente, forme pequenas bolas com a ajuda de uma colher.
4. Passe cada trufa pelo chocolate granulado, disponha-as em forminhas de papel e leve ao frio até servir.
5. No dia, disponha-as numa boleira de 2 ou mais andares e surpreenda!