

Sobremesas Bolos

# Trufas de Coco

30 min. Fácil Económico 12 doses

## Ingredientes

125 g de Chocolate Preto 53% NESTLÉ Sobremesas

150 g de coco seco ralado (reserve um pouco de coco para decoração)

100 g de manteiga

2 gemas de ovo

100 g de açúcar (fino)

## Informação nutricional

| | | |
|---|---|---|
| **Energia** | 241,2 kcal | 12%* |
| **Proteínas** | 1,6 g | 3%* |
| **Lípidos** | 19,0 g | 27%* |
| **Hidratos de Carbono** | 14,4 g | 6%* |

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

## Preparação

1. Leve o chocolate ao lume em banho-maria a derreter.
2. Adicione o coco, o açúcar e misture bem.
3. Deixe arrefecer um pouco.
4. Junte a manteiga, as gemas de ovo e misture muito bem.
5. Depois de totalmente fria, divida a massa aos bocadinhos do tamanho de uma noz.
6. Faça bolinhas e passe-as por coco em pó.
7. Sirva em forminhas de papel.