

Sobremesas | Receitas de Chocolate

# Trufas de Chocolate Bimby

25 min. | Fácil | Económico | 10 doses

## Ingredientes

200 g de manteiga
5 gemas de ovo
1 lata de Leite Condensado Tradicional NESTLÉ
2 c. de sopa de whisky
100 g de cacau em pó
500 g de Chocolate Preto 53% NESTLÉ Sobremesas

## Informação nutricional

| | | |
|---|---|---|
| **Energia** | 610,0 kcal | 30%* |
| **Proteínas** | 8,6 g | 17%* |
| **Lípidos** | 41,7 g | 60%* |
| **Hidratos de Carbono** | 46,9 g | 18%* |

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

## Preparação

1. Deite o chocolate no copo e pulverize 25 seg/vel Com a ajuda da espátula baixe o chocolate das paredes do copo.
2. Junte a manteiga e programe 1,30 min/ 80°C/vel
3. Adicione as gemas, o leite condensado, o whisky e programe 30 seg/vel
4. Verta o preparado para um tabuleiro untado com manteiga, espalhe e deixe arrefecer totalmente no frigorífico.
5. Faça bolinhas e passe pelo cacau em pó.
6. Leve ao frigorífico algumas horas antes de servir.