



Sobremesas

Receitas de Chocolate

## Trufas com Leite Condensado, Chocolate Branco e Limão

20 min.

Fácil

Económico

9 doses

### Ingredientes

1 lata de Leite Condensado Tradicional NESTLÉ  
120 g de Chocolate Branco NESTLÉ SOBREMESAS (80g para as trufas e 40g para a cobertura)  
50 g de manteiga + 1 colher de chá (5g) para untar o recipiente  
15 ml de sumo de limão  
raspas de 2 limões

### Informação nutricional

|                            |            |      |
|----------------------------|------------|------|
| <b>Energia</b>             | 258,4 kcal | 13%* |
| <b>Proteínas</b>           | 4,4 g      | 9%*  |
| <b>Lípidos</b>             | 13,3 g     | 19%* |
| <b>Hidratos de Carbono</b> | 30,3 g     | 12%* |

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

### Preparação

- 1 Derreter a manteiga numa panela em lume baixo. Adicionar o Leite Condensado Tradicional NESTLÉ e as raspas de limão e misturar até todos os ingredientes estarem incorporados.
- 2 Adicionar 80 g de Chocolate Branco NESTLÉ SOBREMESAS e mexer continuamente em lume médio durante 10min até engrossar.
- 3 Retirar a panela do lume e acrescentar o sumo de limão. Misturar muito bem.
- 4 Colocar num recipiente untado com um pouco de manteiga.
- 5 Tapar com película aderente, tocando no creme, e colocar no frigorífico no mínimo durante 6 horas.
- 6 Triturar o Chocolate Branco NESTLÉ SOBREMESAS que sobrou.

**7** Com uma colher, fazer porções de 25g, e formar bolinhas com as mãos.

**8** Cobrir com o Chocolate Branco triturado.