

Sobremesas | Receitas de Chocolate

Trufitas de Chocolate

35 min. | Fácil | Económico | 30 doses

Ingredientes

1 lata de Leite Condensado Tradicional NESTLÉ
25 g de manteiga
75 g de cacau em pó
manteiga para untar q.b.
granulado com cores ou chocolate q.b.
espetos de madeira ou palitos

Informação nutricional

Energia	58,6 kcal	3%*
Proteínas	1,5 g	3%*
Lípidos	2,7 g	4%*
Hidratos de Carbono	7,1 g	3%*

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

Preparação

1. Coloque numa panela em lume brando o Leite Condensado Tradicional NESTLÉ, o cacau e a manteiga. Misture muito bem (sempre em lume brando) até que a massa se descole do fundo da panela (aproximadamente 10 minutos).
2. Verta a massa para um recipiente untado com manteiga e deixe esfriar.
3. Com as mãos untadas de manteiga, faça pequenas bolas. Rebole as trufitas sobre o granulado colorido ou outro que preferir, de modo a que fiquem totalmente cobertas.
4. Deixe de novo esfriar as trufitas e coloque o espeto de madeira na hora de servir.