



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

Energia	258,4 kcal	13%*
Proteínas	4,4 g	9%*
Lípidos	13,3 g	19%*
Hidratos de Carbono	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.