



Sobremesas

Receitas com Leite Condensado

## Trufas de Chocolate com Leite Condensado

30 min.

Fácil

Económico

9 doses

### Ingredientes

150 g de Tablete de chocolate preto NESTLÉ SOBREMESAS 44% cacau  
200 g de Leite Condensado Tradicional NESTLÉ  
40 g de manteiga + 1 c. de chá para o recipiente  
10 g de Chocolate em Pó NESTLÉ INTENSO 40% Cacau

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	200,6 kcal	10%*
<b>Proteínas</b>	2,8 g	6%*
<b>Lípidos</b>	10,9 g	16%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	22,2 g	9%*

\*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 misturar tudo muito bem.
- 2 Adicionar o chocolate preto NESTLÉ SOBREMESAS 44% cacau partido em pedaços. Mexer continuamente até obter uma mistura integrada e homogénea.
- 3 Colocar a mistura num recipiente untado com manteiga.
- 4 Cobrir o recipiente com película aderente e reservar no frigorífico por 4 horas aproximadamente.
- 5 Caso a mistura esteja demasiado sólida após sair do frigorífico, deixe-a um pouco à temperatura ambiente antes de moldar as trufas.
- 6 Com ajuda de uma colher forme com as mãos pequenas bolinha de 20g aproximadamente.
- 7 Envolver as bolinhas no chocolate em pó NESTLÉ INTENSO 40% cacau.