

Sobremesas | Receitas com Leite Condensado

Trufitas Natalícias de Coco

30 min. | Médio | Moderado | 20 doses

Ingredientes

1 0 lata de Leite Condensado NESTLÉ Tradicional
25 g de manteiga
40 g de coco ralado
200 g de coco ralado para cobrir as trufas
0 PARA A DECORAÇÃO:
40 g de chocolate branco
0 Chocolate Preto 44% NESTLÉ Sobremesas q.b.
0 framboesas q.b.
0 pérolas de decoração de sobremesas

Informação nutricional

Energia	172,2 kcal	9%*
Proteínas	2,4 g	5%*
Lípidos	11,5 g	16%*
Hidratos de Carbono	13,4 g	5%*

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

Preparação

1. Aqueça numa panela, o Leite Condensado Nestlé e a manteiga, misture bem em lume brando até que despegue do fundo da panela (aproximadamente 10 minutos).
2. Retire do lume e misture com o coco ralado. Coloque a massa num prato untado com manteiga e deixe esfriar. Forme as trufitas e cubra-as com coco ralado.
3. Para decoração: Derreta o chocolate Nestlé Sobremesas 44% em banho maria ou no micro-ondas. Coloque num saco de pasteleiro e desenhe sobre as trufas os olhos e a boca.
4. Derreta o chocolate branco. Mergulhe as framboesas até metade no chocolate e “cole” uma pérola em cima.
5. Coloque um pouco de chocolate nas trufas e “cole” em cima as framboesas. Leve um pouco ao congelar para o chocolate solidificar.