



Receitas de Sobremesas

Leite Condensado

Trufitas Natalícias de Coco

🕒 30 min.

👤 Médio

€ Moderado

✂ 20 doses

Ingredientes

1 lata de Leite Condensado NESTLÉ Tradicional

25 g de manteiga

40 g de coco ralado

200 g de coco ralado para cobrir as trufas

PARA A DECORAÇÃO:

40 g de chocolate branco

Chocolate Preto 44% NESTLÉ Sobremesas q.b.

framboesas q.b.

pérolas de decoração de sobremesas

Informação nutricional

Energia	166,8 kcal	8%*
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.