



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

<b>Energia</b>	172,2 kcal	9%*
<b>Proteínas</b>	2,4 g	5%*
<b>Lípidos</b>	11,5 g	16%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	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.