

Sobremesas | Receitas de Chocolate

Trufas de Chocolate

10 min. | Fácil | Económico | 8 doses

Ingredientes

20 g de chocolate em pó

100 g de Chocolate Preto 70% NESTLÉ Sobremesas

50 ml de Natas LONGA VIDA

0 coco ralado q.b.

Informação nutricional

Energia	106,2 kcal	5%*
Proteínas	1,4 g	3%*
Lípidos	6,4 g	9%*
Hidratos de Carbono	7,2 g	3%*

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

Preparação

1. Numa pequena taça, verta as natas líquidas e aqueça-as no micro-ondas durante 30 segundos a 900W.
2. Numa tigela, parta o chocolate em pedaços. Verta por cima das natas quentes e cubra durante 5 minutos. Misture.
3. Coloque este preparado no frigorífico durante 1 hora.
4. Prepare as trufas em bolas com 2 a 3 cm de diâmetro na palma da sua mão.
5. Num prato fundo, verta o chocolate em pó e faça rebolar metade das trufas sobre o mesmo. Para as restantes trufas, faça o mesmo usando coco ralado. O chocolate em pó deve envolver totalmente a trufa.
6. Volte a colocar no frigorífico durante 1 hora. ALERTA: leia devidamente o rótulo de todos os ingredientes para garantir que são efetivamente isentos de glúten.