



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

<b>Energia</b>	106,2 kcal	5%*
<b>Proteínas</b>	1,4 g	3%*
<b>Lípidos</b>	6,4 g	9%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	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.