



Sobremesas

Receitas de Chocolate

## Trufas de Chocolate Variadas

15 min.

Fácil

Económico

5 doses

### Ingredientes

200 g de Chocolate Preto 70% NESTLÉ Sobremesas  
100 ml de Natas LONGA VIDA  
40 g de avelãs inteiras  
40 g de amêndoas picadas  
20 g de manteiga  
20 g de coco ralado

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	461,4 kcal	23%*
<b>Proteínas</b>	7,1 g	14%*
<b>Lípidos</b>	34,3 g	49%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	19,1 g	7%*

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

### Preparação

- 1 Derreta o chocolate em banho-maria com a manteiga.
- 2 Misture bem e, em seguida, acrescente as natas.
- 3 Para solidificar, coloque no frigorífico durante 3 horas.
- 4 Faça pequenas bolas com tamanho suficiente para incorporarem uma avelã inteira. Em seguida, passe-as conforme preferir, no coco ralado nas amêndoas picadas ou no chocolate em pó.
- 5 Coloque no frigorífico. ALERTA: leia devidamente o rótulo de todos os ingredientes para garantir que são efetivamente isentos de glúten.