



Dietas Especiais

Sem glúten

Ovinhos de Trufa

🕒 30 min.

👤 Médio

💶 Económico

✂️ 40 doses

Ingredientes

400 g de Chocolate Preto 44% NESTLÉ Sobremesas

1 chávena de chá de Leite Condensado NESTLÉ

1 c. de sopa de mel

1 c. de café de canela em pó

1 c. de sopa de licor de laranja

50 g de cacau em pó

75 g de açúcar em pó

Informação nutricional

Energia	84,6 kcal	4%*
Proteínas	1,2 g	2%*
Lípidos	3,6 g	5%*
Hidratos de Carbono	11,5 g	4%*

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

Preparação

- 1** Em banho maria derreta o chocolate (picado) com o leite condensado e o mel, até formar um creme brilhante e homogéneo.
- 2** Ao preparado anterior adicione a canela diluída no licor de laranja e mexa bem. Cubra o recipiente com película aderente e leve ao frigorífico até o preparado endurecer o suficiente para ser modelado.
- 3** Modele o preparado em pequenas porções, em formato de mini ovos e passe metade dos ovos por cacau em pó e a outra metade por açúcar em pó. Retire o excesso.
- 4** Pode embalar os ovinhos para oferecer ou servi-los numa cestinha forrada com celofane.