



Sobremesas

Receitas de Chocolate

## 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

<b>Energia</b>	84,7 kcal	4%*
<b>Proteínas</b>	1,2 g	2%*
<b>Lípidos</b>	3,6 g	5%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	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.