



Sobremesas

Receitas de Chocolate

Trufas de Chocolate Geladas

🕒 30 min.

👉 Fácil

👤 Económico

🍴 12 doses

Ingredientes

170 g de Chocolate Preto 70% NESTLÉ Sobremesas
200 g de chantilly
50 g de manteiga
50 g de açúcar glacê
0 chocolate granulado ou chocolate em pó q.b.

Informação nutricional

| | | |
|----------------------------|------------|------|
| Energia | 178,2 kcal | 9%* |
| Proteínas | 1,6 g | 3%* |
| Lípidos | 16,0 g | 23%* |
| Hidratos de Carbono | 6,5 g | 3%* |

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

Preparação

- 1 Derreta o chocolate partido em pedaço juntamente com a manteiga e o açúcar.
- 2 Deixe arrefecer e misture com o chantilly. Leve ao frigorífico até endurecer.
- 3 Com a ajuda de duas colheres de chá, forme bolinhas e guarde-as novamente no frigorífico
- 4 Envolve-as em chocolate granulado ou em chocolate em pó.
- 5 Sirva-as muito frias.