

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 frigorifico até endurecer.
3. Com a ajuda de duas colheres de chá, forme bolinhas e guarde-as novamente no frigorifico
4. Envolva-as em chocolate granulado ou em chocolate em pó.
5. Sirva-as muito frias.