



Sobremesas Bolos

Trufas de Chocolate e Chá Matcha

🕒 20 min.

👉 Fácil

💰 Económico

🍴 6 doses

Ingredientes

200 g de Chocolate Preto NESTLÉ Sobremesas
100 ml de natas para bater
2 c. de chá de chá matcha
25 g de pistachio sem sal picado
1 pitada de sal

Informação nutricional

| | | |
|----------------------------|------------|------|
| Energia | 246,5 kcal | 12%* |
| Proteínas | 2,8 g | 6%* |
| Lípidos | 11,9 g | 17%* |
| Hidratos de Carbono | 24,7 g | 10%* |

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

Preparação

- 1 Aqueça as natas até começarem a ferver. Retire do lume e adicione o Chocolate Preto Nestlé Sobremesas picado. Mexa tudo bem até derreter.
- 2 Adicione 1 colher de chá matcha, os pistachios picados e misture tudo muito bem. Deixe arrefecer, pelo menos duas horas no frigorífico;
- 3 Num prato coloque uma colher de chá matcha. Forme pequenas bolas com a massa de chocolate e passe-as pelo chá matcha.