



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.