



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

<b>Energia</b>	246,5 kcal	12%*
<b>Proteínas</b>	2,8 g	6%*
<b>Lípidos</b>	11,9 g	17%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	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.