



Sobremesas Bolos

Trufas de Coco

🕒 30 min.

👤 Fácil

💰 Económico

🍴 12 doses

Ingredientes

125 g de Chocolate Preto 53% NESTLÉ Sobremesas
150 g de coco seco ralado (reserve um pouco de coco para decoração)
100 g de manteiga
2 gemas de ovo
100 g de açúcar (fino)

Informação nutricional

Energia	241,2 kcal	12%*
Proteínas	1,6 g	3%*
Lípidos	19,0 g	27%*
Hidratos de Carbono	14,4 g	6%*

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

Preparação

- 1 Leve o chocolate ao lume em banho-maria a derreter.
- 2 Adicione o coco, o açúcar e misture bem.
- 3 Deixe arrefecer um pouco.
- 4 Junte a manteiga, as gemas de ovo e misture muito bem.
- 5 Depois de totalmente fria, divida a massa aos bocadinhos do tamanho de uma noz.
- 6 Faça bolinhas e passe-as por coco em pó.
- 7 Sirva em forminhas de papel.