



Ocasões Especiais Páscoa

## 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

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

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

### Preparação

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.