

Sobremesas | Receitas de Chocolate

Trufas de Chocolate Bimby

25 min. | Fácil | Económico | 10 doses

Ingredientes

200 g de manteiga
5 gemas de ovo
1 lata de Leite Condensado Tradicional NESTLÉ
2 c. de sopa de whisky
100 g de cacau em pó
500 g de Chocolate Preto 53% NESTLÉ Sobremesas

Informação nutricional

Energia	610,0 kcal	30%*
Proteínas	8,6 g	17%*
Lípidos	41,7 g	60%*
Hidratos de Carbono	46,9 g	18%*

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

Preparação

1. Deite o chocolate no copo e pulverize 25 seg/vel Com a ajuda da espátula baixe o chocolate das paredes do copo.
2. Junte a manteiga e programe 1,30 min/ 80°C/vel
3. Adicione as gemas, o leite condensado, o whisky e programe 30 seg/vel
4. Verta o preparado para um tabuleiro untado com manteiga, espalhe e deixe arrefecer totalmente no frigorífico.
5. Faça bolinhas e passe pelo cacau em pó.
6. Leve ao frigorífico algumas horas antes de servir.