



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

<b>Energia</b>	610,0 kcal	30%*
<b>Proteínas</b>	8,6 g	17%*
<b>Lípidos</b>	41,7 g	60%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	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.