



Sobremesas

Receitas de Chocolate

Trufas de Chocolate com Vinho do Porto

🕒 10 min.

👤 Fácil

💰 Económico

🍴 24 doses

Ingredientes

180 g de Chocolate Preto 53% NESTLÉ Sobremesas
100 g de açúcar em pó
100 g de manteiga
100 ml de Natas LONGA VIDA
2 c. de sopa de vinho do Porto
cacau em pó q.b.

Informação nutricional

| | | |
|----------------------------|------------|-----|
| Energia | 103,1 kcal | 5%* |
| Proteínas | 0,5 g | 1%* |
| Lípidos | 6,1 g | 9%* |
| Hidratos de Carbono | 9,1 g | 4%* |

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

Preparação

- 1 Parta a tablete e pedaços, junte a manteiga em bocados e leve ao microondas na potência média durante cerca de 2 minutos.
- 2 Retire, coloque numa tigela e mexa bem. Junte o açúcar, as natas e o vinho do porto e mexa bem.
- 3 Coloque no frio até solidificar. Molde bolinhas com a mistura e coloque-as no frio até ficarem duras
- 4 Passe-as pelo cacau em pó e coloque, novamente, no frio até ao momento de servir.
- 5 Sirva decorado a gosto.