

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.