



Sobremesas

Receitas de Chocolate

Trufas de Chocolate

🕒 35 min.

👤 Fácil

💰 Económico

🍴 30 doses

Ingredientes

1 lata de Leite Condensado Tradicional NESTLÉ
25 g de manteiga
75 g de cacau em pó
manteiga para untar q.b.
granulado com cores ou chocolate q.b.
espetos de madeira ou palitos

Informação nutricional

Energia	58,6 kcal	3%*
Proteínas	1,5 g	3%*
Lípidos	2,7 g	4%*
Hidratos de Carbono	7,1 g	3%*

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

Preparação

- 1 Coloque numa panela em lume brando o Leite Condensado Tradicional NESTLÉ, o cacau e a manteiga. Misture muito bem (sempre em lume brando) até que a massa se descole do fundo da panela (aproximadamente 10 minutos).
- 2 Verta a massa para um recipiente untado com manteiga e deixe esfriar.
- 3 Com as mãos untadas de manteiga, faça pequenas bolas. Rebole as trufas sobre o granulado colorido ou outro que preferir, de modo a que fiquem totalmente cobertas.
- 4 Deixe de novo esfriar as trufas e coloque o espeto de madeira na hora de servir.