



Sobremesas Chocolate

Trufas com Leite Condensado, Chocolate Branco e Limão

🕒 20 min.

👤 Fácil

💰 Económico

✂️ 9 doses

Ingredientes

1 lata de Leite Condensado Tradicional NESTLÉ
120 g de Chocolate Branco MILKYBAR (80g para as trufas e 40g para a cobertura)
50 g de manteiga + 1 colher de chá (5g) para untar o recipiente
15 ml de sumo de limão
raspas de 2 limões

Informação nutricional

Energia	256,1 kcal	13%*
Proteínas	4,2 g	8%*
Lípidos	12,9 g	18%*
Hidratos de Carbono	31,5 g	12%*

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

Preparação

- 1** Derreter a manteiga numa panela em lume baixo. Adicionar o Leite Condensado Tradicional NESTLÉ e as raspas de limão e misturar até todos os ingredientes estarem incorporados.
- 2** Adicionar 80 g de Chocolate Branco MILKYBAR e mexer continuamente em lume médio durante 10min até engrossar.
- 3** Retirar a panela do lume e acrescentar o sumo de limão. Misturar muito bem.
- 4** Colocar num recipiente untado com um pouco de manteiga.
- 5** Tapar com película aderente, tocando no creme, e colocar no frigorífico no mínimo durante 6 horas.
- 6** Triturar o Chocolate Branco MILKYBAR que sobrou.
- 7** Com uma colher, fazer porções de 25g, e formar bolinhas com as mãos.
- 8** Cobrir com o Chocolate Branco triturado.