

# TRUFAS DE CHOCOLATE E CASTANHAS



## CONFEÇÃO

1. Parta o chocolate em pedaços e coloque-o na taça com a lâmina para amassar/triturar. Ligue o aparelho na velocidade 3 a 45 °C durante 10 min.
2. Junte o creme de castanhas e misture na velocidade 10 durante 30 seg.
3. Deite a preparação numa forma para bolos de silicone e deixe repousar durante pelo menos 2 horas no frigorífico.
4. Deite pequenas colheradas desta preparação no cacau em pó e enrole-a nas palmas das mãos. Mantenha no frigorífico.

## INGREDIENTES

- 200 G CHOCOLATE PRETO
- 100 G MANTEIGA
- 300 G CREME DE CASTANHAS
- 40 G CACAU EM PÓ