Receita Oficial Fácil 140 Min. 20 Doses

TRUFAS DE CHOCOLATE E CASTANHAS



INGREDIENTES

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

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 $^{\circ}$ 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.