

# TRUFAS DE CHOCOLATE



## CONFEÇÃO

1. Coloque a manteiga e o chocolate partido em pedaços na taça com a lâmina para amassar/triturar. Coloque em funcionamento na velocidade 3 a 45 °C durante 10 min. Junte o açúcar em pó e misture na velocidade 8 durante 20 seg.
2. Coloque a preparação obtida num prato e cubra com película aderente. Deixe repousar no frigorífico durante 1 hora.
3. Coloque o cacau em pó num prato e retire um pouco da mistura com uma colher. Forme uma bola com as mãos e passe-a pelo cacau. Repita até toda a mistura ter sido utilizada.

## INGREDIENTES

- 200 G CHOCOLATE PRETO
- 100 G MANTEIGA
- 15 G AÇÚCAR EM PÓ
- 80 G CACAU EM PÓ