



Trufas de Nutella irresistíveis

www.receitasdafia.com/receitas/trufas-de-nutella-irresistiveis

Descubra o prazer de criar suas próprias trufas de Nutella em apenas 20 minutos! Transforme sua cozinha em um verdadeiro paraíso de sabores com esta receita simples e deliciosa.

 20 min

 16 porções

Ingredientes

- 3 colheres de sopa de [Nutella](#)
- 200 g de [chocolate](#) meio amargo
- 100 ml [creme de leite](#)
- Cacau em pó, açúcar de confeitador ou avelãs picadas para enrolar

Modo de Preparo

1. Aqueça o creme de leite em uma panela até levantar fervura e desligue.
2. Coloque o chocolate em um recipiente e despeje o creme de leite quente sobre ele.
3. Deixe descansar por 3 minutos e misture bem até obter uma ganache lisa e homogênea.
4. Adicione a Nutella e misture até incorporar.
5. Cubra com plástico filme, tocando a trufa, e leve à geladeira por cerca de 2 horas.
6. Umedeça as mãos e molde pequenas bolinhas com a massa.
7. Passe as trufas no cacau em pó.
8. Sirva e aproveite!

Veja também:

Confira nossa receita de [Nutella Caseira!](#)