Brigadeiros de chocolate

Categoria	Tempo de preparação	Dificuldade	Custo	Com quem?	Nº de pessoas
Doces e Sobremesas	Rápido	Fácil	"	Com a família	4 pessoas

Ingredientes

- 1 colher de sopa de Azeite Gallo Virgem Extra Reserva
- QB de Gallo Piri-Piri Original
- 1 lata de leite condensado
- 4 colheres de sopa de chocolate em pó
- 1 embalagem de chocolate granulado

1. Num tacho, leve ao lume médio o leite condensado com o Azeite Gallo Virgem Extra Reserva, e vá mexendo até ficarem misturados.
2. De seguida, acrescente o chocolate em pó e volte a mexer tudo bem.
3. Se gosta de picante, experimente adicionar umas gotas de piri-piri neste momento.
4. Retire do lume ao fim de 10 minutos ou quando a mistura começar a descolar do fundo do tacho.
5. Deite a mistura dentro duma taça untada com azeite, e deixe arrefecer. Reserve no frio por 30 minutos.
6. Passados os 30 minutos, molhe as mãos e faça pequenas bolinhas, passando-as depois pelo chocolate granulado.
7. Coloque em pequenas formas de papel e sirva.

Produtos utilizados

Reserva

Azeite Virgem Extra

Original

Piri-Piri com Azeite

Veja também

Doces e Sobremesas · Médio · Fácil

Brownie de Chocolate

Doces e Sobremesas · Demorado · Fácil

Mousse de mascarpone com palitos la reine e morangos com balsâmico

Doces e Sobremesas · Demorado · Médio

Tarte de limão

Doces e Sobremesas · Demorado · Médio

Coroa de pavlova com frutos vermelhos

Doces e Sobremesas · Médio · Fácil

Mini pizzas doces de morango com mascarpone e hortelã

GALLO

Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide