Brigadeiros de chocolate

Categoria	Tempo de preparação	Dificuldade	Custo	Com quem?	Nº de pessoas
Doces e Sobremesas	Rápido	Fácil	Econômico	Seleccionar	4 pessoas

Ingredientes

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

1. Em uma panela, leve ao fogo médio o leite condensado com o Azeite Gallo Extra Virgem Reserva, e vá mexendo até ficarem misturados.
2. Em seguida, acrescente o chocolate em pó e volte a mexer tudo bem.
3. Se gosta de comida apimentada, experimente adicionar umas gotas de Pimenta com Azeite Gallo neste momento.
4. Retire do fogo ao fim de 10 minutos ou quando a mistura começar a descolar do fundo da panela.
5. Coloque a mistura dentro duma vasilha untada com azeite, e deixe esfriar. 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 de Oliva Extra Virgem

Pimenta À Base de Azeite Gallo Original

Pimenta À Base de 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

Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide