



Brigadeiros (brigadiers) au chocolat



Tempo de preparação Rápido Dificuldade Fácil Custo Économique

Com quem?

Nº de pessoas 4 pessoas

Ingredientes



- Gallo Piri-Piri Originel au goût
- 1 boîte de conserve de lait condensé
- 4 cuillère à soupe de chocolat en poudre
- 1 paquet de vermicelles de chocolat

1	Dans une casserole, portez à feu doux le lait condensé avec l'huile d'olive et mélangez jusqu'à ce qu'ils s'incorporent.
2	Ensuite, ajoutez le chocolat en poudre et mélangez encore très bien.
3	Si vous aimez le piquant, essayez d'ajouter quelques gouttes de piri-piri à ce moment.
4	Sortez du feu au bout de 10 minutes ou dès que le mélange commence à se détacher du fond de la casserole.
5	Placez le mélange dans un bol graissé avec de l'huile d'olive et laissez refroidir. Réserver au froid pendant 30 minutes.
6	Echoués les 30 minutes, mouillez lez mains et faites des petites boules et, ensuite, passez-les par les vermicelles de chocolat.
7	Placez les boules dans des petits moules en papier et servez- les.

Produtos utilizados



Reserva
Huile d'Olive Vierge Extra



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide