



# Kekse mit Pfeffer



*Categoria*  
Receitas de Natal



*Tempo de preparação*  
Médio



*Dificuldade*  
Médio



*Custo*  
Wirtschaftlich



*Com quem?*  
Mit der Familie



*Nº de pessoas*  
4 pessoas

## Ingredientes



Schmecken: Gallo Piri-Piri  
mit Olivenöl

- 400g Mehl
- 1 Teelöffel Natriumbikarbonat
- Salz, zum Schmecken
- 250g Butter
- 360g Zucker
- 60g Brauner Zucker
- 2 Eier
- 300g Schokostückchen

1

Legen Sie ein Backblech mit Backpapier aus und heizen Sie den Ofen auf 180°C vor.

2

Mischen Sie in einer Schüssel das Mehl mit dem Bikarbonat und dem Salz.

3

In einer anderen Schüssel schlagen Sie die Butter mit dem Zucker etwa zwei Minuten lang, bis Sie eine Creme erhalten.

4

Geben Sie die Eier und den Gallo Piri-Piri mit Olivenöl hinzu und schlagen Sie weiter.

5

Fügen Sie nach und nach das Mehl hinzu und wickeln Sie schließlich die Schokostückchen ein.

6

Wenn Sie können, formen Sie einen Ball und wickeln ihn in Frischhaltefolie ein. Nehmen Sie es für 24 Stunden in die Kälte.

7

Mit Hilfe einer Eislöffel, Kugeln formen und in die vorbereitete Schale legen. 12 Minuten backen.

8

Wiederholen Sie diesen Vorgang mit den restlichen Zutaten. Mit Rosmarinblättern bestreut servieren.

*Produtos utilizados*



*Piri-Piri mit Olivenöl*  
Piri-Piri



Mais receitas em  
[www.galloportugal.com](http://www.galloportugal.com)

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide