



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 hinzufügen 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

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide