



# Mendiants au chocolat



*Categoria*  
Receitas de Natal



*Tempo de preparação*  
Demorado



*Dificuldade*  
Fácil



*Custo*  
Intermédiaire



*Com quem?*  
Entre amis



*Nº de pessoas*  
6 pessoas

## Ingredientes



Selon votre goût: Gallo  
Huile d'Olive Extra Vierge  
Réserve

- 200g chocolat noir
- Selon votre goût: pistaches
- Selon votre goût: abricots secs
- Selon votre goût: oranges
- Selon votre goût: noisettes
- Selon votre goût: amandes
- Selon votre goût: graines de sésame
- Selon votre goût: baies de goji
- Selon votre goût: noix cajou
- Selon votre goût: fleur de sel
- Selon votre goût: sel rose de l'Himalaya

## Mode de préparation

1

Placez une feuille de papier sulfurisé sur un plateau de cuisson.

2

Placez le chocolat dans un bol résistant à la chaleur et placez le au bain-marie dans une casserole d'eau bouillante.

3

Une fois le chocolat fondu au bain-marie, ajoutez le Gallo Huile d'Olive Extra Vierge Réserve et mélangez.

4

Avec une cuillère, faites des petits disques de chocolat.

5

Saupoudrez les garnitures selon votre goût et laissez-les refroidir avant de les servir

## Produtos utilizados



*Reserva*

Huile d'Olive Vierge Extra



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

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide