Mendiants au chocolat

Categoria	Tempo de preparação	Dificuldade	Custo	Com quem?	Nº de pessoas
Receitas de Natal	Demorado	Fácil	Intermédiaire	Entre amis	6 pessoas

Ingredientes

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

- 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

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide