



Discos de chocolate



Categoria
Receitas de Natal



Tempo de preparação
Demorado



Dificuldade
Fácil



Custo
Médio



Com quem?
Com amigos



Nº de pessoas
4 pessoas

Ingredientes



A gosto: Gallo Azeite
Virgem Extra Reserva

- g de chocolate preto
- Pistácios, a gosto
- Alperces secos, a gosto
- Laranja, a gosto
- Avelã, a gosto
- Amêndoas, a gosto
- Sementes de sésamo, a gosto
- Bagas goji, a gosto
- Cajús, a gosto
- Flor de sal, a gosto
- Sal dos Himalaias, a gosto

Modo de preparação

1

Coloque uma folha de papel vegetal num tabuleiro.

2

Coloque o chocolate numa taça à prova de calor e insira sob um tacho com água a ferver.

3

Depois de derreter o chocolate em banho-maria adicione o Gallo Azeite Virgem Extra Reserva e misture.

4

Com uma colher faça discos pequenos de chocolate.

5

Polvilhe com os toppings a gosto e deixe arrefecer para depois servir.

Produtos utilizados



Reserva
Azeite Virgem Extra

Veja também

🏠 Doces e Sobremesas ⌚ Demorado 🍴 Fácil

Mousse de mascarpone com palitos la reine e morangos com balsâmico

🏠 Doces e Sobremesas ⌚ Demorado 🍴 Médio

Tarte de limão

🏠 Doces e Sobremesas ⌚ Demorado 🍴 Médio

Coroa de pavlova com frutos vermelhos

🏠 Doces e Sobremesas ⌚ Médio 🍴 Fácil

Mini pizzas doces de morango com mascarpone e hortelã

🏠 Doces e Sobremesas ⌚ Demorado 🍴 Fácil

Panna cotta de basílico com manga



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide