



Brigadeiros de chocolate



Categoria

Doces e Sobremesas



Tempo de preparação

Rápido



Dificuldade

Fácil



Custo

"



Com quem?

Com a família



Nº de pessoas

4 pessoas

Ingredientes



1 colher de sopa de Azeite Gallo Virgem Extra Reserva



QB de Gallo Piri-Piri Original

- 1 lata de leite condensado
- 4 colheres de sopa de chocolate em pó
- 1 embalagem de chocolate granulado

1

Num tacho, leve ao lume médio o leite condensado com o Azeite Gallo Virgem Extra Reserva, e vá mexendo até ficarem misturados.

2

De seguida, acrescente o chocolate em pó e volte a mexer tudo bem.

3

Se gosta de picante, experimente adicionar umas gotas de piri-piri neste momento.

4

Retire do lume ao fim de 10 minutos ou quando a mistura começar a descolar do fundo do tacho.

5

Deite a mistura dentro duma taça untada com azeite, e deixe arrefecer. Reserve no frio por 30 minutos.

6

Passados os 30 minutos, molhe as mãos e faça pequenas bolinhas, passando-as depois pelo chocolate granulado.

7

Coloque em pequenas formas de papel e sirva.

Produtos utilizados



Reserva
Azeite Virgem Extra



Original
Piri-Piri com Azeite

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