



Brigadeiros de chocolate



Categoria

Doces e Sobremesas



Tempo de preparação

Selecione



Dificuldade

Fácil



Custo

Selecione



Com quem?

Con la familia



Nº de pessoas

4 pessoas

Ingredientes



1 colher de sopa de Gallo
Azeite Virgem Extra Reserva

- Gallo Piri-Piri Original a gosto
- 1 lata de leite condensada
- 4 colheres de sopa de chocolate em pó
- 1 embalagem de chocolate granulada

1

En un recipiente, lleve a fogo médio la leche condensada con el aceite, y vaya moviendo hasta que se mezclen.

2

A continuación, añada el chocolate en polvo y vuelva a mezclar todo bien.

3

Si le gusta el picante, pruebe adicionar unas gotas de piri-iri en este momento.

4

Retire del fuego al cabo de 10 minutos o cuando la mezcla empieza a despegar del fondo del recipiente.

5

Heche la mezcla dentro de una copa untada con aceite, y deje enfriar. Reserve en el frío por 30 minutos.

6

Pasados los 30 minutos, moje las manos y haga pequeñas bolitas, pasándolas después por el chocolate granulada.

7

Coloque en pequeñas formas de papel y sirva.

Produtos utilizados



Reserva

Aceite de Oliva Virgen Extra



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide