



Discos de chocolate



Categoria
Receitas de Natal



Tempo de preparação
Demorado



Dificuldade
Fácil



Custo
Médio



Com quem?
Com amigos



Nº de pessoas
6 pessoas

Ingredientes



Q.b. de Gallo Azeite Virgem Extra Reserva

- 200g de chocolate preto
- Q.b. de pistácios
- Q.b. de alperces secos
- Q.b. de laranja
- Q.b. de avelã
- Q.b. de amêndoas
- Q.b. de sementes de sésamo
- Q.b. de bagas goji
- Q.b. de cajús
- Q.b. de flor de sal
- Q.b. de sal dos Himalaias

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  Médio

Azevias

 Carne  Demorado  Médio

Peito de peru com enchidos

 Doces e Sobremesas  Médio  Fácil

Sonhos de abóbora

 Carne  Demorado  Fácil

Cabrito assado no forno

 Doces e Sobremesas  Médio  Fácil

Fatias douradas



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide