



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 de Oliva Extra Virgem Reserva

- 150g de chocolate amargo
- Pistaches, a gosto
- Damascos secos, a gosto
- Laranja, a gosto
- Avelã, a gosto
- Amêndoas, a gosto
- Gergelim, a gosto
- Goji berry desidratado, a gosto
- Castanhas-de-cajú, a gosto
- Flor de sal, a gosto
- Sal rosa do Himalaia, a gosto

Modo de preparo

1

Coloque uma folha de papel vegetal em uma forma.

2

Para derreter em banho maria o chocolate, coloque-o em uma taça à prova de calor e insira sob uma panela com água fervente.

3

Logo após, adicione o Gallo Azeite Gallo Extra Virgem Reserva e misture bem até ficar homogêneo.

4

Com uma colher faça discos pequenos de chocolate em cima do papel vegetal.

5

Polvilhe com os toppings a gosto e deixe na geladeira por 20 minutos para o chocolate ganhar forma. Agora é só servir. Bom apetite!

Produtos utilizados



Reserva

Azeite de Oliva Extra Virgem

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