Fondue de Chocolate

Categoria	Tempo de preparação	Dificuldade	Custo	Com quem?	Nº de pessoas
Doces e Sobremesas	Médio	Fácil	Médio	Com amigos	4 pessoas

Ingredientes

- A gosto: Gallo Azeite Extra Virgem Reserva
- A gosto: Pimenta À Base de Azeite Gallo Extra Forte
- 500g de chocolate 70%
- Pimenta rosa, a gosto
- 2 mexericas
- 2 kiwis
- 150g de uvas
- 2 bananas
- 200g de morangos
- Marshmellows, a gosto
- Wafer mini, a gosto
- Brownie, a gosto

Modo de preparo

1. Num tacho coloque o chocolate aos pedaços, um pouco de azeite e deixe derreter lentamente.
2. Adicione a Pimenta com Azeite Gallo. Quando o chocolate estiver brilhante, está pronto.
3. Coloque o chocolate num recipiente próprio para fondue e sirva com as várias frutas e doces.

Produtos utilizados

Reserva

Azeite de Oliva Extra Virgem

Pimenta À Base de Azeite Gallo Extra Forte

Pimenta à Base de 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

GALLO

Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide