



# Brigadeiros aus schokolade



Categoria

Doces e Sobremesas



Tempo de preparação

Rápido



Dificuldade

Fácil



Custo

Wirtschaftlich



Com quem?

Mit der Familie



Nº de pessoas

4 pessoas

## Ingredientes



1 suppenlöffel Gallo Extra natives Olivenöl Reserva

- Etwas Gallo Piri-Piri Original
- 1 gesüßte kondensmilch
- 4 suppenlöffel kakaopulver
- 1 packung schokoladenstreusel

1

Erwärmen Sie bei mittlerer Hitze die süße Kondensmilch zusammen mit dem Olivenöl unter ständigem Umrühren in einem Topf bis sie sich vermischen.

2

Fügen Sie dann das Kakaopulver hinzu und rühren sie weiter um.

3

Wenn Sie es gern scharf mögen, fügen Sie ein paar Tropfen scharfes Öl (Piri-Piri) hinzu.

4

Nehmen Sie den Topf nach 10 Minuten vom Herd oder dann, wenn die Mischung sich vom Herdboden anfängt zu lösen.

5

Füllen Sie die Mischung in eine mit Olivenöl eingefettete Form und lassen Sie diese abkühlen. Stellen Sie sie für 30 Minuten kalt.

6

Feuchten Sie nach den 30 Minuten Ihre Hände an und formen Sie kleine Kugeln. Wälzen Sie diese anschließend in den Schokoladenstreuseln.

7

Servieren Sie die Kugeln in kleinen Papierförmchen.

*Produtos utilizados*



*Reserva*  
Natives Olivenöl Extra



Mais receitas em  
[www.galloportugal.com](http://www.galloportugal.com)

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide