



Czekoladowy Brigadeiro



Categoria

Doces e Sobremesas



Tempo de preparação

Médio



Dificuldade

Fácil



Custo

Ekonomiczny



Com quem?

Z rodziną



Nº de pessoas

4 pessoas

Ingredientes



1 łyżka stołowa Gallo
Zarezerwuj oliwę z oliwek z
pierwszego tłoczenia
Reserve

- Gallo oryginalny piri-piri du smaku
- 1 puszka mleko skondensowane
- 4 łyżka stołowa proszek czekoladowy
- 1 paczka czekolada granulowana

1

Na patelni podgrzej mleko skondensowane z oliwą z oliwek w średnim ogniu i mieszaj, aż zostaną wymieszane.

2

Następnie dodaj proszek czekoladowy i wymieszaj ponownie.

3

Jeśli jesteś fanem przypraw, spróbuj dodać kilka kropel piri-piri na tym etapie.

4

Wymij z ognia po 10 minutach lub gdy mieszanka zacznie odrywać się od dna patelni.

5

Włóż mieszankę do miski z oliwą z oliwek i ostudzić. Odstaw na zimno na 30 minut.

6

Po 30 minutach zwilż ręce i uformuj małe kulki, a następnie przykryj je granulowaną czekoladą.

7

Umieść kulki w papierowych kubkach i podawaj.

Produtos utilizados



Reserve

Oliwa z Oliwek Najwyższej Jakości z
Pierwszego Tłoczenia



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide