



# Brigadeiros (brigadiers) au chocolat



Categoria

Doces e Sobremesas



Tempo de preparação

Rápido



Dificuldade

Fácil



Custo

Économique



Com quem?

En famille



Nº de pessoas

4 pessoas

## Ingredientes



1 colher à soupe de Gallo  
Huile d'Olive Vierge Extra  
Réserve

- Gallo Piri-Piri Originel au goût
- 1 boîte de conserve de lait condensé
- 4 cuillère à soupe de chocolat en poudre
- 1 paquet de vermicelles de chocolat

1

Dans une casserole, portez à feu doux le lait condensé avec l'huile d'olive et mélangez jusqu'à ce qu'ils s'incorporent.

2

Ensuite, ajoutez le chocolat en poudre et mélangez encore très bien.

3

Si vous aimez le piquant, essayez d'ajouter quelques gouttes de piri-piri à ce moment.

4

Sortez du feu au bout de 10 minutes ou dès que le mélange commence à se détacher du fond de la casserole.

5

Placez le mélange dans un bol graissé avec de l'huile d'olive et laissez refroidir. Réserver au froid pendant 30 minutes.

6

Echoués les 30 minutes, mouillez les mains et faites des petites boules et, ensuite, passez-les par les vermicelles de chocolat.

7

Placez les boules dans des petits moules en papier et servez-les.

*Produtos utilizados*



*Réserve*

Huile d'Olive Vierge Extra



*Mais receitas em*

*[www.galloportugal.com](http://www.galloportugal.com)*

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide