



Trufas de chocolate com piri-piri



Categoria
Receitas de Natal



Tempo de preparação
Demorado



Dificuldade
Fácil



Custo
Económico




Com quem?
A dois



Nº de pessoas
4 pessoas

Ingredientes

 Q.b. de Gallo Piri-Piri Original

 Q.b. de Gallo Azeite Virgem Extra Reserva

- 120ml de leite condensado
- Q.b. de pimenta caiena
- 220g de chocolate preto
- Q.b. de coco ralado
- Q.b. de pimenta rosa

Modo de preparação

1

Aqueça o leite condensado até ferver.

2

Pique o chocolate e em seguida adicione-o ao leite condensado, assim como a pimenta caiena e o Gallo Piri-Piri Original. Misture bem.

3

Cubra com película aderente e leve ao frio por duas horas ou até ficar duro o suficiente para formar bolas.

4

Com a ajuda de um cortador de meloa, faça bolinhas e enrole nas mãos untadas com Gallo Azeite Virgem Extra Reserva.

5

Em seguida passe as trufas por: cacau, coco ralado e pimenta rosa esmagada.

Produtos utilizados



Original

Piri-Piri com Azeite



Reserva

Azeite Virgem Extra

Veja também

 Doces e Sobremesas  Médio  Fácil

Brownie de Chocolate

 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



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide