



# Trufas de chocolate com pimenta



*Categoria*  
Receitas de Natal



*Tempo de preparação*  
Demorado



*Dificuldade*  
Fácil



*Custo*  
Seleccionar




*Com quem?*  
A dois



*Nº de pessoas*  
4 pessoas

## Ingredientes

 A gosto: Gallo Pimenta À Base de Azeite Gallo Original

 A gosto: Gallo Azeite de Oliva Extra Virgem Reserva

- 120ml de creme de leite
- Pimenta caiena, a gosto
- 220g de chocolate meio amargo
- Côco ralado, a gosto
- Pimenta rosa, a gosto

## Modo de preparo

1

Aqueça o creme de leite até levantar fervura.

2

Pique o chocolate meio amargo e adicione-o ao creme de leite, assim como a pimenta caiena e a Pimenta com Azeite Gallo Original. Envolve 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, enrolando nas mãos untadas com Gallo Azeite Virgem Extra Reserva.

5

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

## Produtos utilizados



*Pimenta À Base de Azeite*

*Gallo Original*

Pimenta À Base de 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](http://www.galloportugal.com)*

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide