



Truffes de chocolat au poivre

Categoria Receitas de Natal	Tempo de preparação Demorado	Dificuldade Fácil	Custo Choisir	Com quem? Sélectionner	Nº de pessoas 4 pessoas
--------------------------------	---------------------------------	----------------------	------------------	---------------------------	----------------------------

Ingredientes

Selon votre goût: Gallo Original

Selon votre goût: Gallo Huile d'Olive Vierge Extra Reserva

- 120ml de crème épaisse
- Poivre Cayenne, selon votre goût
- 220g de chocolat noir
- Noix de coco rapée, selon votre goût
- Poivre rose, selon votre goût

Method de préparation

1

Faites chauffer la crème jusqu'à ce qu'elle frémisse.

2

Hachez le chocolat et ajoutez-le à la crème, ainsi que le poivre de Cayenne et l'huile d'olive au pimentOriginal Gallo. Mélangez bien.

3

Couvrir de film alimentaire et laisser refroidir pendant deux heures ou jusqu'à ce qu'il soit assez dur pour former des boulettes.

4

À l'aide d'un cuillère à melon, faites des petites boules et roulez-les dans vos mains graissées avec de Piment Rouge Original Gallo.

5

Ensuite roulez les truffes dans un mélange de : cacao, noix de coco râpée et poivre rose écrasé.

Produtos utilizados



Original
Pili-pili



Reserva
Huile d'Olive Vierge Extra



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide