



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 preparation

1

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

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