Truffes de chocolat au poivre

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