



## Discos de chocolate



*Categoria*  
Receitas de Natal



*Tempo de preparação*  
Demorado



*Dificuldade*  
Fácil



*Custo*  
Médio



*Com quem?*  
Com amigos



*Nº de pessoas*  
6 pessoas

### Ingredientes



Q.b. de Gallo Azeite Virgem Extra Reserva

- 200g de chocolate preto
- Q.b. de pistácios
- Q.b. de alperces secos
- Q.b. de laranja
- Q.b. de avelã
- Q.b. de amêndoas
- Q.b. de sementes de sésamo
- Q.b. de bagas goji
- Q.b. de cajús
- Q.b. de flor de sal
- Q.b. de sal dos Himalaias

### Modo de preparação

1

Coloque uma folha de papel vegetal num tabuleiro.

2

Coloque o chocolate numa taça à prova de calor e insira sob um tacho com água a ferver.

3

Depois de derreter o chocolate em banho-maria adicione o Gallo Azeite Virgem Extra Reserva e misture.

4

Com uma colher faça discos pequenos de chocolate.

5

Polvilhe com os toppings a gosto e deixe arrefecer para depois servir.

### Produtos utilizados



*Reserva*  
Azeite Virgem Extra

Veja também

---

 Doces e Sobremesas  Demorado  Médio

**Azevias**

---

 Carne  Demorado  Médio

**Peito de peru com enchidos**

---

 Doces e Sobremesas  Médio  Fácil

**Sonhos de abóbora**

---

 Carne  Demorado  Fácil

**Cabrito assado no forno**

---

 Doces e Sobremesas  Médio  Fácil

**Fatias douradas**

---



Mais receitas em

[www.galloportugal.com](http://www.galloportugal.com)

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide