



# Schokoladenscheiben



*Categoria*  
Receitas de Natal



*Tempo de preparação*  
Demorado



*Dificuldade*  
Fácil



*Custo*  
Medium




*Com quem?*  
Mit Freunden



*Nº de pessoas*  
6 pessoas

## Ingredientes

 Zum schmecken: Gallo  
Natives Olivenöl Extra  
Reserve Reserva

- 200g Bitterschokolade
- Pistazien, zum schmecken
- Getrocknete Aprikosen, zum schmecken
- Orange, zum schmecken
- Haselnuss, zum schmecken
- Mandeln, zum schmecken
- Sesamsamen, zum schmecken
- Goji-Beeren, zum schmecken
- Cashewnuss, zum schmecken
- Salzblume, zum schmecken
- Himalaya-Salz, zum schmecken

## Vorbereitungsmethode

1

Legen Sie ein Blatt aus Backpapier auf ein Blech.

2

Geben Sie die Schokolade in eine hitzebeständige Tasse und stellen Sie diese unter einen Topf mit kochendem Wasser.

3

Nach dem Schmelzen der Schokolade im Wasserbad Gallo Natives Olivenöl Extra Reserve hinzufügen und verrühren.

4

Formen Sie mit einem Löffel kleine Schokoladenscheiben.

5

Nach Belieben mit den Toppings bestreuen und zum späteren Servieren abkühlen lassen.

## Produtos utilizados



*Reserva*  
Azeite Virgem Extra



Mais receitas em

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

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide