



## Discos de chocolate



*Categoria*  
Receitas de Natal



*Tempo de preparação*  
Demorado



*Dificuldade*  
Fácil



*Custo*  
Médio



*Com quem?*  
Com amigos



*Nº de pessoas*  
4 pessoas

### Ingredientes



A gosto: Gallo Azeite  
Virgem Extra Reserva

- g de chocolate preto
- Pistácios, a gosto
- Alperces secos, a gosto
- Laranja, a gosto
- Avelã, a gosto
- Amêndoas, a gosto
- Sementes de sésamo, a gosto
- Bagas goji, a gosto
- Cajús, a gosto
- Flor de sal, a gosto
- Sal dos Himalaias, a gosto

### 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  Médio  Fácil

**Brownie de Chocolate**

---

 Doces e Sobremesas  Demorado  Fácil

**Mousse de mascarpone com palitos la reine e morangos com balsâmico**

---

 Doces e Sobremesas  Demorado  Médio

**Tarte de limão**

---

 Doces e Sobremesas  Demorado  Médio

**Coroa de pavlova com frutos vermelhos**

---

 Doces e Sobremesas  Médio  Fácil

**Mini pizzas doces de morango com mascarpone e hortelã**

---



Mais receitas em

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

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide