



# Fondue de Chocolate



Categoria

Doces e Sobremesas



Tempo de preparação

Médio



Dificuldade

Fácil



Custo

Médio



Com quem?

Com amigos



Nº de pessoas

4 pessoas

## Ingredientes



A gosto: Gallo Azeite Extra Virgem Reserva



A gosto: Pimenta À Base de Azeite Gallo Extra Forte

- 500g de chocolate 70%
- Pimenta rosa, a gosto
- 2 mexericas
- 2 kiwis
- 150g de uvas
- 2 bananas
- 200g de morangos
- Marshmallows, a gosto
- Wafer mini, a gosto
- Brownie, a gosto

## Modo de preparo

1

Num tacho coloque o chocolate aos pedaços, um pouco de azeite e deixe derreter lentamente.

2

Adicione a Pimenta com Azeite Gallo. Quando o chocolate estiver brilhante, está pronto.

3

Coloque o chocolate num recipiente próprio para fondue e sirva com as várias frutas e doces.

## Produtos utilizados



Reserva

Azeite de Oliva Extra Virgem



Pimenta À Base de Azeite

Gallo Extra Forte

Pimenta à Base de Azeite

## 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