



# Brigadeiros de chocolate



Categoria

Doces e Sobremesas



Tempo de preparação

Rápido



Dificuldade

Fácil



Custo

Econômico



Com quem?

Seleccionar



Nº de pessoas

4 pessoas

## Ingredientes



1 colher de sopa de Azeite Gallo Extra Virgem Reserva



Pimenta À Base de Azeite Gallo Original

- 1 lata de leite condensado
- 4 colheres de sopa de chocolate em pó
- 1 embalagem de chocolate granulado

1

Em uma panela, leve ao fogo médio o leite condensado com o Azeite Gallo Extra Virgem Reserva, e vá mexendo até ficarem misturados.

2

Em seguida, acrescente o chocolate em pó e volte a mexer tudo bem.

3

Se gosta de comida apimentada, experimente adicionar umas gotas de Pimenta com Azeite Gallo neste momento.

4

Retire do fogo ao fim de 10 minutos ou quando a mistura começar a descolar do fundo da panela.

5

Coloque a mistura dentro duma vasilha untada com azeite, e deixe esfriar. Reserve no frio por 30 minutos.

6

Passados os 30 minutos, molhe as mãos e faça pequenas bolinhas, passando-as depois pelo chocolate granulado.

7

Coloque em pequenas formas de papel e sirva.

Produtos utilizados



*Reserva*  
Azeite de Oliva Extra Virgem



*Pimenta À Base de Azeite*  
*Gallo Original*  
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