



Cookies com piri-piri



Categoria

Receitas de Natal



Tempo de preparação

Médio



Dificuldade

Médio



Custo

Médio



Com quem?

Com a família



Nº de pessoas

4 pessoas

Ingredientes



Q.b. de Gallo Piri-Piri
Original

- 400g de farinha
- 1 colher de chá de bicarbonato de sódio
- Q.b. de sal
- 150g de manteiga
- 120g de açúcar
- 200g de açúcar castanho
- 2 ovos
- 300g de pepitas de chocolate

Modo de preparação

1

Forre um tabuleiro de forno com papel vegetal e pré-aqueça o forno a 180°C.

2

Numa taça misture a farinha com o bicarbonato e o sal.

3

Noutra taça, bata durante cerca de dois minutos a manteiga com os açúcares até obter um creme.

4

Adicione os ovos, o Gallo Piri-Piri Original e continue a bater.

5

Vá juntando a farinha aos poucos e por fim envolva as pepitas de chocolate.

6

Se puder faça uma bola e embrulhe em película aderente. Leve ao frio por 24 horas.

7

Faça bolas com a ajuda de um colher de gelados e coloque no tabuleiro pré-preparado. Leve ao forno por 12 minutos.

8

Deixe arrefecer por 5 minutos até retirar do tabuleiro e guarde em frascos.

9

Repita este processo com os restantes ingredientes. Sirva polvilhado com folhas de alecrim.

Produtos utilizados



Original

Piri-Piri com 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

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide