



Trufas de chocolate com pimenta



Categoria
Receitas de Natal



Tempo de preparação
Demorado



Dificuldade
Fácil



Custo
Seleccionar



Com quem?
A dois



Nº de pessoas
4 pessoas

Ingredientes



A gosto: Gallo Pimenta À
Base de Azeite Gallo
Original



A gosto: Gallo Azeite de
Oliva Extra Virgem Reserva

- 120ml de creme de leite
- Pimenta caiena, a gosto
- 220g de chocolate meio amargo
- Côco ralado, a gosto
- Pimenta rosa, a gosto

Modo de preparo

1

Aqueça o creme de leite até levantar fervura.

2

Pique o chocolate meio amargo e adicione-o ao creme de leite, assim como a pimenta caiena e a Pimenta com Azeite Gallo Original. Envolve bem.

3

Cubra com película aderente e leve ao frio por duas horas ou até ficar duro o suficiente para formar bolas.

4

Com a ajuda de um cortador de meloa, faça bolinhas, enrolando nas mãos untadas com Gallo Azeite Virgem Extra Reserva.

5

Em seguida passe as trufas por: cacau, côco ralado e pimenta rosa esmagada.

Produtos utilizados



Pimenta À Base de Azeite
Gallo Original
Pimenta À Base de Azeite



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

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide