



Trufas de chocolate con pimienta



Categoria

Doces e Sobremesas



Tempo de preparação

Demorado



Dificuldade

Fácil



Custo

Económico



Com quem?

A dos



Nº de pessoas

4 pessoas

Ingredientes



Pimienta con Gallo Aceite de Oliva Original



Gallo Aceite de Oliva Extra Virgen Reserva

- 120ml de Crema de leche
- Q.b. de Crema de leche
- 220g de Chocolate negro
- Q.b. de Coco rallado
- Q.b. de Pimienta Rosa

modo de preparación

1

Caliente la crema de leche hasta que hierva.

2

Pique el chocolate y agréguelo a la crema de leche, así como la pimienta de cayena y el Gallo Aceite de Oliva - Original. Mezcle bien.

3

Cubra con film transparente y enfríe durante dos horas o hasta que esté lo suficientemente duro como para formar bolas.

4

Con la ayuda de un cortador de melones, haga bolitas y ruédelas en sus manos engrasadas con Gallo Aceite de Oliva Extra Virgen - Reserva

5

Luego pase las trufas por: cacao, coco rallado y pimienta rosa triturada.

Produtos utilizados



Original

Piri-Piri com Azeite



Reserva

Azeite Virgem Extra



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide