Trufas de chocolate con pimienta

Categoria	Tempo de preparação	Dificuldade	Custo	Com quem?	Nº de pessoas
Doces e Sobremesas	Demorado	Fácil	Económico	A dos	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