



Fondue de Chocolate



Categoria

Doces e Sobremesas



Tempo de preparação

Médio



Dificuldade

Fácil



Custo

Médio



Com quem?

Com amigos



Nº de pessoas

4 pessoas

Ingredientes



A gosto: Gallo Azeite Extra Virgem Reserva



A gosto: Pimenta À Base de Azeite Gallo Extra Forte

- 500g de chocolate 70%
- Pimenta rosa, a gosto
- 2 mexericas
- 2 kiwis
- 150g de uvas
- 2 bananas
- 200g de morangos
- Marshmallows, a gosto
- Wafer mini, a gosto
- Brownie, a gosto

Modo de preparo

1

Num tacho coloque o chocolate aos pedaços, um pouco de azeite e deixe derreter lentamente.

2

Adicione a Pimenta com Azeite Gallo. Quando o chocolate estiver brilhante, está pronto.

3

Coloque o chocolate num recipiente próprio para fondue e sirva com as várias frutas e doces.

Produtos utilizados



Reserva

Azeite de Oliva Extra Virgem



Pimenta À Base de Azeite

Gallo Extra Forte

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

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide