

GAMA ORIGINE COBERTURA DE CHOCOLATE NEGRO SAINT DOMINGUE

Saint Domingue foi uma colónia francesa que se tornou independente. Essa característica nota-se no perfil desta cobertura com 70% de cacau. As notas florais, azeitona e vinho frutado enaltecem a origem ibérica do seu descobridor – Cristóvão Colombo.

Uma cobertura com uma grande percentagem de cacau e grande fluidez, que surpreende pela sua qualidade e sabor únicos desta ilha das caraíbas.

PRODUTO
DO MÊS



ÁRVORE DE NATAL DE PÃEZINHOS DE QUEIJO

INGREDIENTES

4 queijinhos atabafados de alho & ervas (4x90g)

Ovo em spray da Deroovo

Oregãos q.b.

Queijo emmental

Massa de pizza:

200ml de água

50ml de azeite, extra virgem

1 c. chá de mel

1 c. de sal

420g de farinha

5g de fermento de padreiro em pó



MAIS RECEITAS EM
WWW.DEROVO.COM

Comece por preparar a massa de pizza (com robot de cozinha ou veja como fazer por método tradicional mais abaixo nesta publicação - também pode optar por usar massa de pizza de compra).

Corte o queijo em 25 quadradinhos de tamanho semelhante.

A seguir, divida a massa em 25 pedaços de tamanho semelhante. Achate cada um deles e coloque um pedaço de queijo ao centro. Feche a massa em torno do queijo e forme uma bolinha com ela.

Forre um tabuleiro com papel vegetal e disponha as bolinhas de massa, umas ao lado das outras formando uma árvore de Natal (primeiro uma fila de 6 bolinhas, depois de 5, 4... até ficar com apenas 1 bolinha de massa. Por fim, adicione duas filas de 2 bolinhas abaixo da fila das 6 bolinhas de massa).

Pulverize com ovo em spray e salpique, generosamente, com oregãos.

Leve ao forno, pré-aquecido a 230°C, durante 10 minutos. Polvilhe com o queijo ralado e leve novamente ao forno por 5 a 10 minutos, ou até ficar douradinho.

Sirva morno ou frio.

Massa - Método tradicional:

Comece por misturar a farinha com o fermento e o sal.

Junte o azeite, o mel e a água morna, misture com uma colher. Amasse até obter uma massa homogénea.

A massa estará pronta quando a sua consistência for fofa e elástica (se necessário acrescente um pouco de farinha, mas pouca, pois a massa não pode ficar seca).

Faça uma bola, tape com um pano e deixe-a dobrar de volume (cerca de 2 horas) em lugar abrigado.

Receita em parceria com www.narwencuisine.blogspot.pt

A taxa de reciclagem de plástico é de apenas de 30%?

Com vista a uma maior sensibilização da reciclagem, o governo francês decidiu aprovar uma nova lei que ajuda à economia circular.

Assim, desde 1 de janeiro de 2015 que o logotipo Triman é obrigatório, por forma a facilitar o processo de reciclagem.

Se quiseres mais informação, acede aos link:

<https://criticalcatalyst.com/pt/lei-francesa-anti-residuos/>

<https://www.ecologie.gouv.fr/changements-en-vigueur-au-1er-janvier-2022>

SABIAS
QUE...



Recycle sempre



sociedade
pontoverde