



Laranja com molho de mel, azeite e canela



Categoria

Doces e Sobremesas



Tempo de preparação

Rápido



Dificuldade

Fácil



Custo

Econômico



Com quem?

Com a família



Nº de pessoas

4 pessoas

Ingredientes



1 fio de Gallo Azeite Virgem Extra Clássico

- Q.b. de flor de sal
- Q.b. de canela em pó
- 4 laranjas
- 4 colheres de sopa de mel

Modo de preparação

1

Descasque e lamine as laranjas.

2

Numa travessa, disponha as laranjas e sobre estas o mel.

3

Regue com azeite e polvilhe com canela em pó.

4

No prato, finalize com uma pitada de flor de sal.

Produtos utilizados



Clássico

Azeite de Oliva Extra Virgem

Veja também

 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