



Bolo de mel servido com gelado de nata e caramelo crocante



Categoria

Doces e Sobremesas



Tempo de preparação

Médio



Dificuldade

Médio



Custo

Médio



Com quem?


Com a família



Nº de pessoas

4 pessoas

Ingredientes

 (Bolo) 1dl Azeite Gallo
Virgem Extra Clássico

 (Caramelo) 15ml Vinagre de
Vinho Branco

- BOLO:
- 250g Farinha
- 5 Ovos
- 25g Mel
- Q.b Raspa de limão
- -
- CAMELO:
- 100g Açúcar
- 4 Bolas de gelado de nata

Modo de preparação

1

Para preparar o bolo:

2

Misturar açúcar com os ovos, obtendo massa homogénea.

3

Juntar limão, mel, azeite e no final envolver a farinha.

4

Cozer em forma untada, 180º

5

Para o caramelo:

6

Aquecer o açúcar numa frigideira anti-aderente e quando estiver na tonalidade de caramelo desejada adiciona-se o Vinagre de Vinho Branco Gallo.

7

Retirar do lume e colocar os crocantes sobre folha de papel vegetal, com ajuda de colher de sopa. Deixar arrefecer.

8

Servir o caramelo sobre o gelado e polvilhar tudo com canela em pó.

Produtos utilizados



Clássico
Azeite Virgem Extra



Vinho Branco
Vinagre de Uso Diário

Veja também

Doces e Sobremesas Médio Fácil

Panquecas de maçã

Doces e Sobremesas Médio Fácil

Fondant de chocolate

Doces e Sobremesas Médio Fácil

Bolinhas de arroz doce recheadas com doce

Doces e Sobremesas Médio Fácil

Bolo de maionese

Doces e Sobremesas Demorado Fácil

Trufas de chocolate com piri-piri



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2022 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide