



Bol de miel servi avec de la crème glacée et du caramel croquant



Categoria

Doces e Sobremesas



Tempo de preparação

Rápido



Dificuldade

Médio



Custo

Intermediária



Com quem?

En família



Nº de pessoas

4 pessoas

Ingredientes



1dl d'Huile d'olive Gallo
Vierge Extra Clássico



15ml de Vinaigre de Vin
Blanc

- GÂTEAU:
- 250g de farine
- 5 oeufs
- 25g de miel
- 1 peu de zeste de citron
- -
- CAMEL:
- 100g de sucre
- 4 boules de crème glacée

Modo de preparação

1

Pour le gâteau:

2

Mélanger le sucre avec les oeufs jusqu'à obtenir une texture homogène.

3

Ajouter le citron, le miel, l'Huile d'olive Gallo Classique puis la farine.

4

Faire cuire à 180° dans un moule beurré.

5

Pour le caramel:

6

Faire cuire le sucre dans une poêle anti-adhésive. Quand il atteint la teinte brune souhaitée, ajouter le Vinaigre de vin blanc Gallo.

7

Retirer du feu et déposer les éclats sur une feuille de papier-cuison à l'aide d'une cuillère à soupe. Laisser refroidir.

8

Servir le caramel sur la glace et saupoudrer le tout de cannelle en poudre.

Produtos utilizados



Clássico
Huile d'Olive Vierge Extra



Vin Blanc
Vinaigre Quotidiens



Mais receitas em
www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide