

Bolo de mel servido com gelado de nata e caramelo crocante

Categoria	Tempo de preparação	Dificuldade	Custo	Com quem?	Nº de pessoas
Doces e Sobremesas	Médio	Médio	Médio	A dois	4 pessoas

Ingredientes

- 1dl Gallo Azeite Virgem Extra
- 15ml Gallo Vinagre de Vinho Branco
- 250g farinha
- 5 ovos
- 25g mel
- 100g açúcar
- 4 bolas de gelado de nata
- Q.b. raspa de limão

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



Virgem Extra

Azeite Virgem Extra



Vinho Branco

Vinagre

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

Doces e Sobremesas Demorado Fácil

Panna cotta de basílico com manga

Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide