



Bizcocho de miel servido con helado de nata y caramelo crocante



Categoría

Doces e Sobremesas



Tempo de preparação

Médio



Dificuldade

Médio



Custo

Medio



Com quem?

A dos



Nº de pessoas

4 pessoas

Ingredientes

1 dl Subtil

15 ml Vinagre de Vino Blanco

- BIZCOCHO:
- 250 gr Harina
- 5 Huevos
- 25 gr Miel
- Ralladura de limón al gusto
- -
- CAMELO:
- 100 gr Azúcar
- 4 Bolas de helado de nata

Modo de preparação

1

Para hacer el bizcocho:

2

Mezclar el azúcar con los huevos, para obtener una masa homogénea.

3

Añadir el limón, la miel, el aceite y al final agregar la harina.

4

Hornear en un molde engrasado, a 180º

5

Para el caramelo:

6

Calentar el azúcar en una sartén antiadherente y cuando adquiera la tonalidad del caramelo deseada, se añade el Vinagre de Vino Blanco Gallo.

7

Retirar del fuego y colocar los crocanti sobre una hoja de papel vegetal, con la ayuda de una cuchara sopera. Dejar enfriar.

8

Servir el caramelo sobre el helado y espolvorearlo todo con canela en polvo.o e polvilhar tudo com canela em pó.

Produtos utilizados



Subtil
Azeite de Oliva



Vino Blanco
Vinagres Diário



Mais receitas em
www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide