



Telhas de aveia e frutos secos



Categoria

Doces e Sobremesas



Tempo de preparação

Médio



Dificuldade

Fácil



Custo

"



Com quem?

Com amigos



Nº de pessoas

4 pessoas

Ingredientes



35ml de Gallo Azeite Bio
Sabor Frutado

- 4 claras de ovo
- 100g de açúcar em pó (icing sugar)
- 100g de miolo de amêndoa laminada
- 60g de farinha de aveia
- Frutos secos a gosto
- Frutos silvestres a gosto

Modo de preparação

1

Misturar as claras com açúcar, mexendo bem mas sem bater em castelo.

2

Juntar Gallo Azeite Bio e em seguida a farinha de aveia peneirada.

3

Colocar colheradas em tabuleiro, dispor em cada uma delas a amêndoa laminada e levar ao forno 170º até estarem coradas.

4

Ao sair do forno, decorar com frutos secos.

5

Servir com frutos silvestres a gosto

Produtos utilizados



Bio Sabor Frutado

Azeite Virgem Extra

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