



Gâteau tiède à l'huile d'olive, au miel et à la cannelle



Categoria

Doces e Sobremesas



Tempo de preparação

Rápido



Dificuldade

Fácil



Custo

Intermediária



Com quem?

Sélectionner



Nº de pessoas

6 pessoas

Ingredientes



100ml Gallo d'Huile d'Olive
Vierge Extra Récolte Mûre

- 200g de sucre
- 200g de farine
- 6 Œufs
- 100ml de miel
- Zeste de citron en quantité suffisante
- 5g de cannelle en poudre
- 10g de levure

Modo de preparação

1

Faites bouillir le miel et l'huile d'olive Gallo Colheita Madura pendant environ 1 minute. Laissez refroidir.

2

Ajoutez ensuite le sucre et battez au mixeur.

3

Séparez les jaunes d'œufs des blancs, puis ajoutez les jaunes et battez à nouveau.

4

Battez les blancs d'œufs en neige et laissez reposer.

5

Ajoutez le zeste de citron, la cannelle, la farine et la levure à la préparation de base et battez.

6

Enveloppez soigneusement les blancs d'œufs en neige.

7

Enduisez le moule avec de l'huile d'olive et de la farine. Versez la préparation et faites cuire au four à 175°C, environ 30 à 40 minutes (jusqu'à ce que après avoir introduit un cure-dent, celui-ci en ressorte propre).

8

Démoulez, coupez en dés et servez saupoudré de cannelle, de sucre en poudre et versez un filet de miel sur le dessus.

Produtos utilizados



Récolte Mûre

Huile d'Olive Vierge Extra Premium



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide