



Gelado de baunilha com azeite aromatizado



Categoria

Doces e Sobremesas



Tempo de preparação

Médio



Dificuldade

Fácil



Custo

Médio



Com quem?

A dois



Nº de pessoas

4 pessoas

Ingredientes



150ml de Gallo Azeite
Virgem Extra Reserva

- 500ml de gelado de baunilha
- 150g de massa folhada
- 150g de açúcar
- 4 estrelas de anis

Modo de preparação

1

Esticar a massa folhada e cortar em tiras compridas.

2

Polvilhar com o açúcar e levar ao forno 10m a 200°C.

3

Aquecer o Azeite Gallo a 100°C e juntar as estrelas de anis.

4

Deixar arrefecer fora do lume para que o azeite fique aromatizado.

5

Servir as bolas de gelado com o azeite por cima e os palitos folhados à parte.

6

Decore com a estrela de anis em cima.

Produtos utilizados



Reserva
Azeite Virgem Extra

Veja também

 [Doces e Sobremesas](#)  [Médio](#)  [Fácil](#)

Panquecas de maçã

 [Doces e Sobremesas](#)  [Médio](#)  [Fácil](#)

Fondant de chocolate

 [Doces e Sobremesas](#)  [Médio](#)  [Fácil](#)

Bolinhas de arroz doce recheadas com doce

 [Doces e Sobremesas](#)  [Médio](#)  [Fácil](#)

Bolo de maionese

 [Doces e Sobremesas](#)  [Demorado](#)  [Fácil](#)

Trufas de chocolate com piri-piri



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2022 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide