



Folar de Páscoa



Categoria

Receitas de Páscoa



Tempo de preparação

Rápido



Dificuldade

Médio



Custo

Médio



Com quem?

Com a família



Nº de pessoas

4 pessoas

Ingredientes



50ml de Gallo Azeite Extra
Virgem Reserva

- 600g de farinha com fermento
- 140ml de leite morno
- 2 ovos
- 1 gema
- 100g de açúcar amarelo
- 1 colher de sobremesa de canela em pó
- 1 colher de chá de erva doce
- 100ml de vinho do porto
- 1 raspa de limão
- 100g de amêndoas laminadas
- 50g de açúcar

1

Misture todos os ingredientes numa batedeira, até obter uma massa homogénea.

2

De seguida forre uma forma de papel vegetal untado com mais um pouco de Azeite Gallo Virgem Extra Reserva, coloque a massa e leve ao forno durante 30-40 minutos a 180°C.

3

Decorrido o tempo, espete um palito no centro do folar. Se quando o retirar, o palito estiver seco, o folar está no ponto; caso fique com massa agarrada, deixe no forno mais um pouco, controlando regularmente a cozedura com o palito.

4

Salteie as amêndoas numa frigideira anti-aderente, e quando estiverem quentes junte o açúcar para caramelizar.

Produtos utilizados



Reserva

Azeite Virgem Extra

Veja também

 Doces e Sobremesas  Médio  Fácil

Brownie de Chocolate

 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



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide