



Maçã laminada morna com molho agridoce e gelado de baunilha



Categoria

Doces e Sobremesas



Tempo de preparação

Rápido



Dificuldade

Fácil



Custo

"



Com quem?


Com amigos




Nº de pessoas

4 pessoas

Ingredientes

 250ml de Gallo Vinagre Balsâmico de Modena

 25ml de Gallo Vinagre de Sidra Original

- 250g de maçã fuji ou pink lady
- 125g de açúcar amarelo
- 4 bolas de gelado de baunilha
- 75g de mel
- Q.b. de hortelã

Modo de preparação

1

Para fazer a redução de vinagre balsâmico, deite o vinagre num tacho pequeno juntamente com o mel, mexendo até diluir. Leve a ferver sobre lume moderado, para reduzir o volume e espessar. Reserve.

2

Aqueça o açúcar, e quando este começar a escurecer junte o vinagre de sidra.

3

Corte a maçã em lâminas, core no caramelo que fez anteriormente e amontoe, tipo vulcão.

4

No topo sirva uma bola de gelado de baunilha com um fio de mel e redução de vinagre balsâmico.

5

Decore com um ramo de hortelã.

Produtos utilizados



Balsâmico de Modena
Vinagre



Sidra Original
Vinagre de Sidra

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