



Crocantes de Natal 'num minuto'



Categoria

Doces e Sobremesas



Tempo de preparação

Rápido



Dificuldade

Fácil



Custo

Económico



Com quem?

Com a família




Nº de pessoas

4 pessoas

Ingredientes

 50ml de Gallo Azeite Novo 2019-2020

 150ml de Gallo Azeite Virgem Extra Clássico

- 200g de folhas de lasanha fresca
- 100g de mel
- 1 laranja
- 1 colher de café de canela em pó
- 3 unidades de pau de canela

Modo de preparação

1

Coloque ao lume o mel, a casca e o sumo da laranja, o Azeite Novo os paus de canela. Deixe ferver lentamente até ficar com uma calda.

2

Aqueça o Azeite Virgem Extra Clássico, no qual irá fritar as folhas da lasanha.

3

Dê golpes nas folhas da lasanha fresca, sem a dividir totalmente em tiras.

4

Frite as folhas da lasanha até estarem crocantes, e depois retire-as.

5

Polvilhe cada folha com açúcar e canela em pó.

6

Sirva com a calda que preparou no ponto 1.



Dicas do Chef

Pode servir a calda com tirinhas finas de casca de laranja, ou se quiser adicionar cor, junte também raspas de lima e de limão.

Produtos utilizados



Azeite Novo 2019-2020
Azeite Virgem Extra Premium



Clássico
Azeite Virgem Extra

Veja também

Doces e Sobremesas Demorado Fácil

Bolo de casca de banana

Doces e Sobremesas Médio Fácil

Mousse de romã e caramelo com folhados crocantes

Doces e Sobremesas Demorado Chef

Profiteroles com molho de chocolate picante

Doces e Sobremesas Rápido Fácil

Pipocas caseiras com mel e azeite

Doces e Sobremesas Rápido Fácil

Brigadeiros de chocolate



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2020 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide