



# Maçã grelhada no azeite, servida com sorvete de baunilha e crocante de bolacha de canela



Categoria

Doces e Sobremesas



Tempo de preparação

Rápido



Dificuldade

Fácil



Custo

Econômico



Com quem?


Com amigos




Nº de pessoas

4 pessoas

## Ingredientes

 2 c. de sopa de Gallo Azeite Extra Virgem Clássico

 250ml de Gallo Vinagre Balsâmico de Modena

- 3 Maças Lady ou Maças Verdes
- 4 bolas de gelado de baunilha
- 100g de bolachas de canela
- 4 folhas de hortelã

## Modo de preparação

1

Corte a maçã em lascas e polvilhe com gotas de Gallo Vinagre Balsâmico de Modena para não oxidar e para ganhar sabor e cor.

2

Aqueça um fio de Gallo Azeite Extra Virgem Clássico em uma frigideira e grelhe por 2 minutos cada lado da maçã.

3

Parta as bolachas de canela grosseiramente e coloque a maçã morna no prato, sobre esta a bola de gelado de baunilha e sobre tudo o crocante de bolacha de canela.

4

Para finalizar decore com folhas de hortelã.

## Produtos utilizados



Clássico

Azeite de Oliva Extra Virgem



Balsâmico de Modena

Vinagre Premium

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](http://www.galloportugal.com)

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide