



# Bolo de mel servido com gelado de nata e caramelo crocante



Categoria

Doces e Sobremesas



Tempo de preparação

Médio



Dificuldade

Médio



Custo

Médio



Com quem?

Com a família



Nº de pessoas

4 pessoas

## Ingredientes

 (Bolo) 1dl Azeite Gallo  
Virgem Extra Clássico

 (Caramelo) 15ml Vinagre de  
Vinho Branco

### • Ingredientes para o bolo:

- 250g Farinha
- 5 Ovos
- 25g Mel
- Q.b Raspa de limão

### • Ingredientes para o caramelo:

- 100g Açúcar
- 4 Bolas de gelado de nata

## Modo de preparação

1

Para preparar o bolo:

2

Misturar açúcar com os ovos, obtendo massa homogênea.

3

Juntar limão, mel, azeite e no final envolver a farinha.

4

Cozer em forma untada, 180º

5

Para o caramelo:

6

Aquecer o açúcar numa frigideira anti-aderente e quando estiver na tonalidade de caramelo desejada adiciona-se o Vinagre de Vinho Branco Gallo.

7

Retirar do lume e colocar os crocantes sobre folha de papel vegetal, com ajuda de colher de sopa. Deixar arrefecer.

8

Servir o caramelo sobre o gelado e polvilhar tudo com canela em pó.

## Produtos utilizados



*Clássico*  
Azeite Virgem Extra



*Vinho Branco*  
Vinagre de Vinho

## 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