



Bolo de mel servido com sorvete de nata e caramelo crocante



Categoria

Doces e Sobremesas



Tempo de preparação

Médio



Dificuldade

Médio



Custo

Médio



Com quem?

Seleccionar



Nº de pessoas

4 pessoas

Ingredientes

- BOLO:
- 250g Farinha
- 5 Ovos
- 25g Mel
- Raspas de limão
- -
- CARAMELO:
- 100g Açúcar
- 4 Bolas de sorvete de nata

Modo de preparação

1

Para preparar o bolo:

2

Misturar açúcar com os ovos, até obter uma massa homogênea.

3

Juntar limão, mel, Azeite Gallo Extra Virgem e no final envolver a farinha.

4

Cozinhar em forma untada a 180º.

5

Para o caramelo:

6

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

7

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

8

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

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