



Laranja com molho de mel, azeite e canela



Categoria

Doces e Sobremesas



Tempo de preparação

Rápido



Dificuldade

Fácil



Custo

Econômico



Com quem?

Com a família



Nº de pessoas

4 pessoas

Ingredientes



1 fio de Gallo Azeite Virgem Extra

- Q.b. flor de sal
- Q.b. canela em pó
- 4 laranjas (do Algarve)
- 4 colheres de sopa de mel

Modo de preparação

1

Descasque e lamine as laranjas.

2

Numa travessa, disponha as laranjas e sobre estas o mel.

3

Regue com azeite e polvilhe com canela em pó.

4

No prato, finalize com uma pitada de flor de sal.

Produtos utilizados



Virgem Extra

Azeite Virgem Extra

Veja também

Croissants com abacate, bacon e ovo escalfado

 Brunch  Rápido  Fácil

Tostada com tomate e ovo frito

 Brunch  Demorado  Médio

Waffles de legumes com tomate e abacate

 Brunch  Médio  Fácil

Gnocchi com cogumelos e queijo parmesão

 Brunch  Médio  Médio

Espargos com salmão e ovo escalfado



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide