



Galettes d'avoine aux fruits secs



Categoria

Doces e Sobremesas



Tempo de preparação

Médio



Dificuldade

Fácil



Custo

Économique



Com quem?

Entre amis



Nº de pessoas

4 pessoas

Ingredientes



35ml d'Huile d'olive Gallo
Bio Sabor Frutado

- 4 de blancs d'œuf
- 100g de sucre glace
- 100g d'amandes effilées
- 60g de farine d'avoine
- Fruits secs au choix
- Fruits des bois au choix

Modo de preparação

1

Bien mélanger les blancs d'œuf avec le sucre mais sans les monter en neige.

2

Ajouter l'huile d'olive Gallo Bio puis la farine d'avoine tamisée.

3

Disposer la préparation sur un plateau à four en façonnant les galettes à l'aide d'une cuillère.

4

Poser une amande effilée sur chacune d'elles et faire cuire à 170° jusqu'à ce qu'elles soient dorées.

5

Une fois sorties du four, les décorer avec des fruits secs.

6

Servir avec des fruits des bois au choix.

Produtos utilizados



Bio Sabor Frutado

Azeite Virgem Extra



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide