



Bizcocho caliente de aceite, miel y canela



Categoría

Doces e Sobremesas



Tempo de preparação

Selecione



Dificuldade

Chef



Custo

Medio



Com quem?

Con la familia



Nº de pessoas

6 pessoas

Ingredientes



100ml de Gallo Aceite
Virgen Extra Cosecha
Madura

- 200g de azúcar
- 200g de harina
- 6 huevos
- 100ml de miel
- Raspadura de limón, al gusto
- 5g de canela en polvo
- 10g de levadura en polvo

Modo de preparación

1

Hierva la miel y el Gallo Aceite Virgen Extra Cosecha Madura, cerca de 1 minuto. Deje enfriar.

2

A seguir, agregue el azúcar y mézclelo en la batidora.

3

Separe las yemas de las claras, después agregue las yemas y mezcle nuevamente.

4

Bata las claras a punto de nieve y reserve.

5

Junte la raspadura de limón, la canela, la harina y la levadura a la base preparada y mezcle.

6

Cuidadosamente agregue las claras a punto de nieve.

7

Engrase el molde con aceite y harina. Vierta la mezcla y colóquela en el horno a 175°C, cerca de 30 a 40 minutos (hasta que, al clavarle un palito, este salga limpio).

8

Desmolde el bizcocho, corte en cuadros y sirva espolvoreando canela y azúcar en polvo y agregue un poco de miel encima.

Produtos utilizados



Cosecha Madura

Aceite de Oliva Virgen Extra Premium



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide