



# Gâteau tiède à l'huile d'olive, au miel et à la cannelle



Categoria

Doces e Sobremesas



Tempo de preparação

Rápido



Dificuldade

Fácil



Custo

Intermédiaire



Com quem?

Sélectionner



Nº de pessoas

6 pessoas

## Ingredientes



100ml Gallo d'Huile d'Olive  
Vierge Extra Récolte Mûre

- 200g de sucre
- 200g de farine
- 6 Œufs
- 100ml de miel
- Zeste de citron en quantité suffisante
- 5g de cannelle en poudre
- 10g de levure

## Modo de preparação

1

Faites bouillir le miel et l'huile d'olive Gallo Colheita Madura pendant environ 1 minute. Laissez refroidir.

2

Ajoutez ensuite le sucre et battez au mixeur.

3

Séparez les jaunes d'œufs des blancs, puis ajoutez les jaunes et battez à nouveau.

4

Battez les blancs d'œufs en neige et laissez reposer.

5

Ajoutez le zeste de citron, la cannelle, la farine et la levure à la préparation de base et battez.

6

Enveloppez soigneusement les blancs d'œufs en neige.

7

Enduisez le moule avec de l'huile d'olive et de la farine. Versez la préparation et faites cuire au four à 175°C, environ 30 à 40 minutes (jusqu'à ce que après avoir introduit un cure-dent, celui-ci en ressorte propre).

8

Démoulez, coupez en dés et servez saupoudré de cannelle, de sucre en poudre et versez un filet de miel sur le dessus.

*Produtos utilizados*



*Récolte Mire*

Huile d'Olive Vierge Extra Premium



*Mais receitas em*

*[www.galloportugal.com](http://www.galloportugal.com)*

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide