



# Gelado de baunilha com azeite aromatizado



Categoria

Doces e Sobremesas



Tempo de preparação

Médio



Dificuldade

Fácil



Custo

Médio



Com quem?

A dois



Nº de pessoas

4 pessoas

## Ingredientes



150ml de Gallo Azeite  
Virgem Extra Reserva

- 500ml de gelado de baunilha
- 150g de massa folhada
- 150g de açúcar
- 4 estrelas de anis

## Modo de preparação

1

Esticar a massa folhada e cortar em tiras compridas.

2

Polvilhar com o açúcar e levar ao forno 10m a 200°C.

3

Aquecer o Azeite Gallo a 100°C e juntar as estrelas de anis.

4

Deixar arrefecer fora do lume para que o azeite fique aromatizado.

5

Servir as bolas de gelado com o azeite por cima e os palitos folhados à parte.

6

Decore com a estrela de anis em cima.

## Produtos utilizados



*Reserva*  
Azeite Virgem Extra

## 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](http://www.galloportugal.com)

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide