



Folar de Páscoa



Categoria

Receitas de Páscoa



Tempo de preparação

Rápido



Dificuldade

Médio



Custo

Médio



Com quem?

Com a família



Nº de pessoas

2 pessoas

Ingredientes



25ml Gallo Azeite Virgem Extra Reserva

- 300gr de farinha com fermento
- 70ml de leite morno
- Ovos (1 un.)
- Gema (0.5 un.)
- 50gr de açúcar amarelo
- Meia colher de sobremesa de canela em pó
- Meia colher de chá de erva doce
- 50ml de vinho do porto
- Meia raspa de limão
- 50gr de amêndoas laminadas
- 25gr de açúcar

1

Misture todos os ingredientes numa batedeira, até obter uma massa homogénea.

2

De seguida forre uma forma de papel vegetal untado com mais um pouco de Azeite Gallo Virgem Extra Reserva, coloque a massa e leve ao forno durante 30-40 minutos a 180°C.

3

Decorrido o tempo, espete um palito no centro do folar. Se quando o retirar, o palito estiver seco, o folar está no ponto; caso fique com massa agarrada, deixe no forno mais um pouco, controlando regularmente a cozedura com o palito.

4

Salteie as amêndoas numa frigideira anti-aderente, e quando estiverem quentes junte o açúcar para caramelizar.

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

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide