



# Crocantes de Natal 'num minuto'



*Categoria*  
Receitas de Natal



*Tempo de preparação*  
Rápido



*Dificuldade*  
Fácil



*Custo*  
Econômico




*Com quem?*  
Com a família



*Nº de pessoas*  
4 pessoas

## Ingredientes

 50ml de Gallo Azeite Novo 2019-2020

 150ml de Gallo Azeite Extra Virgem Clássico

- 200g de folhas de lasanha fresca
- 100g de mel
- 1 laranja
- 1 colher de café de canela em pó
- 3 unidades de pau de canela

## Modo de preparo

1

Leve ao fogo o mel, a casca e o sumo da laranja, o Azeite Novo os paus de canela. Deixe ferver lentamente até virar uma calda.

2

Aqueça o Azeite Extra Virgem Clássico, para fritar as folhas da lasanha.

3

Bata nas folhas da lasanha fresca, sem as quebrar totalmente em tiras.

4

Frite as folhas da lasanha até estarem crocantes, e depois retire.

5

Polvilhe cada folha com açúcar e canela em pó.

6

Sirva com a calda que preparou no ponto 1.



#### Dicas do Chef

Pode servir a calda com tirinhas finas de casca de laranja, ou se quiser adicionar cor, junte também raspas de lima e de limão.

#### Produtos utilizados



*Azeite Novo 2019-2020*

Azeite de Oliva Extra Virgem Premium



*Clássico*

Azeite de Oliva Extra Virgem

#### 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