Bolo de mel servido com gelado de nata e caramelo crocante

Categoria	Tempo de preparação	Dificuldade	Custo	Com quem?	Nº de pessoas
Doces e Sobremesas	Médio	Médio	Médio	Com a família	4 pessoas

Ingredientes

(Bolo) 1dl Azeite Gallo Virgem Extra Clássico

(Caramelo) 15ml Vinagre de Vinho Branco

- **Ingredientes para o bolo:**
- 250g Farinha
- 5 Ovos
- 25g Mel
- Q.b Raspa de limão
- **Ingredientes para o caramelo:**
- 100g Açúcar
- 4 Bolas de gelado de nata

Modo de preparação

1. Para preparar o bolo:
2. Misturar açúcar com os ovos, obtendo massa homogénea.
3. Juntar limão, mel, azeite e no final envolver a farinha.
4. Cozer em forma untada, 180º
5. Para o caramelo:
6. Aquecer o açúcar numa frigideira anti-aderente e quando estiver na tonalidade de caramelo desejada adiciona-se o Vinagre de Vinho Branco Gallo.
7. Retirar do lume e colocar os crocantes sobre folha de papel vegetal, com ajuda de colher de sopa. Deixar arrefecer.
8. Servir o caramelo sobre o gelado e polvilhar tudo com canela em pó.

Produtos utilizados

Clássico

Azeite Virgem Extra

Vinho Branco

Vinagre de Vinho

Veja também

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

Doces e Sobremesas *Demorado* *Fácil*

Panna cotta de basílico com manga

GALLO

Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide