



Bolo morno de azeite, mel e canela



Categoria

Doces e Sobremesas



Tempo de preparação

Rápido



Dificuldade

Chef



Custo

Médio



Com quem?

Com a família



Nº de pessoas

6 pessoas

Ingredientes

 100ml de Gallo Azeite
Virgem Extra Colheita
Madura

- 200g de açúcar
- 200g de farinha
- 6 ovos
- 100ml de mel
- Q.b. de raspa de limão
- 5g de canela em pó
- 10g de fermento em pó

Modo de preparação

1

Ferva o mel e o Azeite Gallo Colheita Madura, cerca de 1 minuto. Deixe arrefecer.

2

De seguida junte o açúcar e bata na batedeira.

3

Separe as gemas das claras, depois adicione as gemas e bata novamente.

4

Bata as claras em castelo firme e reserve.

5

Junte a raspa de limão, a canela, a farinha e o fermento ao preparado base e bata.

6

Cuidadosamente envolva as claras em castelo.

7

Unte a forma com azeite e farinha. Deite o preparado e leve ao forno a 175°C, cerca de 30 a 40 minutos (até que ao espetar com um palito, este saia limpo).

8

Desenforme, corte em cubos e sirva polvilhado de canela, açúcar em pó e deite por cima um fio de mel.

Produtos utilizados



Colheita Madura

Azeite de Oliva Extra Virgem Premium

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



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide