



Pastel de zanahoria con chocolate y palomitas



Categoría

Doces e Sobremesas



Tempo de preparação

Demorado



Dificuldade

Fácil



Custo

Selecione



Com quem?

Con la familia



Nº de pessoas

6 pessoas

Ingredientes



50ml Gallo Aceite Clássico

- 200g azúcar moreno
- 200g harina
- 1 cucharada de té de levadura
- 120g zanahoria rallada
- 4 huevos
- 200g chocolate negro
- 100g fresas laminadas
- 100g palomitas dulces

Modo de preparación

1

Comience por batir los huevos con el azúcar, junto con la zanahoria rallada y mezcle bien.

2

Adicione, en seguida, la harina mezclada con la levadura.

3

Untar una forma redonda con aceite y rocíe con harina.

4

Coloque el preparado anterior y llévelo al horno a 180º, controlando la cocción regularmente.

5

Mientras tanto, derrita el chocolate en baño-maria, adicionando el Aceite Gallo Virgen Extra.

6

Después, desmolde el pastel y cúbralo con la mezcla de chocolate.

7

Finalmente, decore con las fresas laminadas y las palomitas.

8

¡Buen provecho!

Produtos utilizados



Clássico

Aceite de Oliva Virgen Extra



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide