



Folar de Pascua



Categoria

Doces e Sobremesas



Tempo de preparação

Selecione



Dificuldade

Médio



Custo

Medio



Com quem?

Con la familia



Nº de pessoas

4 pessoas

Ingredientes



50ml de Azeite Gallo Extra
Virgem Reserva

- 600gr harina con levadura
- 140ml leche caliente
- 2 huevos
- Yema (1 un.)
- 100gr azúcar amarillo
- 1 cuchara de postre de canela en polvo
- 1 cucharadita de hierba dulce
- 100ml vino del puerto
- 1 raspa de limón
- 100gr almendras laminadas
- 50gr azúcar

1

Mezclar todos los ingredientes en una batidora hasta obtener una masa homogénea.

2

A continuación, forra una forma de papel vegetal untado con un poco más de Aceite Gallo Virgo Extra Reserva, coloque la masa y lleve al horno durante 30-40 minutos a 180°C.

3

Después del tiempo, pinte un palillo en el centro del follaje. Si al retirarlo, el palillo está seco, el follaje está en el punto; si se queda con masa agarrada, deje en el horno un poco más, controlando regularmente la cocción con el palillo.

4

Saltear las almendras en una sartén antiadherente, y cuando estén calientes junte el azúcar para caramelizar.

Produtos utilizados



Reserva

Aceite de Oliva Virgen Extra



Mais receitas em
www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide