



# Crocantes de Natal 'num minuto'



*Categoria*  
Receitas de Natal



*Tempo de preparação*  
Rápido



*Dificuldade*  
Fácil



*Custo*  
"



*Com quem?*  
Com a família



*Nº de pessoas*  
4 pessoas

## Ingredientes

 50ml de Gallo Azeite Novo 2019-2020

 150ml de Gallo Azeite Virgem Extra 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 preparação

1

Coloque ao lume o mel, a casca e o sumo da laranja, o Azeite Novo os paus de canela. Deixe ferver lentamente até ficar com uma calda.

2

Aqueça o Azeite Virgem Extra Clássico, no qual irá fritar as folhas da lasanha.

3

Dê golpes nas folhas da lasanha fresca, sem a dividir totalmente em tiras.

4

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

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 Virgem Extra Premium



*Clássico*  
Azeite Virgem Extra

#### 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](http://www.galloportugal.com)

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide