



Manzana laminada templada con salsa agridulce y helado de vainilla



Categoría

Doces e Sobremesas



Tempo de preparação

Rápido



Dificuldade

Fácil



Custo

Econômico



Com quem?

Con amigos



Nº de pessoas

4 pessoas

Ingredientes

 250ml de Gallo Vinagre Balsâmico de Módena

 25ml de Gallo Vinagre de Sidra

- 250g de manzana fuji o pink lady
- 125g de azúcar moreno
- 4 bolas de helado de vainilla
- Cantidad necesaria de hierbabuena

Modo de preparación

1

Para hacer la reducción del vinagre balsámico, vierta el vinagre en una olla pequeña con la miel, revolviendo hasta que se diluya. Deje hervir a fuego moderado para reducir el volumen y espesar. Luego reserve.

2

Calentar el azúcar y cuando empiece a oscurecer añadir el vinagre de sidra.

3

Cortar la manzana en rodajas, con el caramelo que hizo antes y amontonarlo como un volcán.

4

En la parte superior servir una bola de helado de vainilla con un hilo de miel y vinagre balsámico.

5

Decorar con una ramita de hierbabuena.

Produtos utilizados



Balsâmico de Módena

Vinagre Premium



Sidra

Vinagres Diário



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide