Bol de miel servi avec de la crème glacée et du caramel croquant

Categoria	Tempo de preparação	Dificuldade	Custo	Com quem?	Nº de pessoas
Doces e Sobremesas	Rápido	Médio	Intermédiaire	En famille	4 pessoas

Ingredientes

- 1dl d'Huile d'olive Gallo Vierge Extra Clássico
- 15ml de Vinaigre de Vin Blanc
- GÂTEAU:
- 250g de farine
- 5 oeufs
- 25g de miel
- 1 peu de zeste de citron
- -
- CARAMEL:
- 100g de sucre
- 4 boules de crème glacée

Modo de preparação

1. Pour le gâteau:
2. Mélanger le sucre avec les oeufs jusqu'à obtenir une texture homogène.
3. Ajouter le citron, le miel, l'Huile d'olive Gallo Classique puis la farine.
4. Faire cuire à 180° dans un moule beurré.
5. Pour le caramel:
6. Faire cuire le sucre dans une poêle anti-adhésive. Quand il atteint la teinte brune souhaitée, ajouter le Vinaigre de vin blanc Gallo.
7. Retirer du feu et déposer les éclats sur une feuille de papier-cuisson à l'aide d'une cuillère à soupe. Laisser refroidir.
8. Servir le caramel sur la glace et saupoudrer le tout de cannelle en poudre.

Produtos utilizados

Clássico

Huile d'Olive Vierge Extra

Vin Blanc

Vinaigre Quotidiens

Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide