



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

Categoria
Doces e Sobremesas

Tempo de preparação
Rápido

Dificuldade
Médio

Custo
Intermédiaire

Com quem?
En famille

Nº de pessoas
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