Bolo morno de azeite, mel e canela

Categoria	Tempo de preparação	Dificuldade	Custo	Com quem?	Nº de pessoas
Doces e Sobremesas	Rápido	Fácil	Médio	Com a família	6 pessoas

Ingredientes

- 100ml Gallo Azeite Extra Virgem Colheita Madura
- 200g de açúcar
- 200g de farinha
- 6 ovos
- 100ml de mel
- Q.b. de raspa de limão
- 5g de canela em pó
- 10g de fermento em pó

Modo de preparação

1. Ferva o mel e o Gallo Azeite Virgem Extra Colheita Madura durante cerca de 1 minuto. Deixe esfriar.
2. De seguida junte o açúcar e bata na batedeira.
3. Separe as gemas das claras, depois adicione as gemas e bata novamente.
4. Bata as claras em castelo firme e reserve.
5. Junte a raspa de limão, a canela, a farinha e o fermento ao preparado base e bata.
6. Cuidadosamente envolva as claras em castelo.
7. Unte a forma com azeite e farinha. Deite o preparado e leve ao forno a 175ºC, cerca de 30 a 40 minutos (até que ao espetar com um palito, este saia limpo).
8. Desenforme, corte em cubos e sirva polvilhado de canela, açúcar em pó e deite por cima um fio de mel.

Produtos utilizados

Colheita Madura

Azeite de Oliva Extra Virgem Premium

Veja também

Doces e Sobremesas *Médio* *Fácil*

Brownie de Chocolate

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

GALLO

Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide