Gelado de baunilha com azeite aromatizado

Categoria	Tempo de preparação	Dificuldade	Custo	Com quem?	Nº de pessoas
Doces e Sobremesas	Médio	Fácil	Médio	A dois	4 pessoas

Ingredientes

- 150ml de Gallo Azeite Virgem Extra Reserva
- 500ml de gelado de baunilha
- 150g de massa folhada
- 150g de açúcar
- 4 estrelas de anis

Modo de preparação

1. Esticar a massa folhada e cortar em tiras compridas.
2. Polvilhar com o açúcar e levar ao forno 10m a 200ºc.
3. Aquecer o Azeite Gallo a 100ºc e juntar as estrelas de anis.
4. Deixar arrefecer fora do lume para que o azeite fique aromatizado.
5. Servir as bolas de gelado com o azeite por cima e os palitos folhados à parte.
6. Decore com a estrela de anis em cima.

Produtos utilizados

Reserva

Azeite Virgem Extra

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