Folar de Páscoa

Categoria	Tempo de preparação	Dificuldade	Custo	Com quem?	Nº de pessoas
Receitas de Páscoa	Rápido	Médio	Médio	Com a família	4 pessoas

Ingredientes

- 50ml de Gallo Azeite Extra Virgem Reserva
- 600g de farinha com fermento
- 140ml de leite morno
- 2 ovos
- 1 gema
- 100g de açúcar amarelo
- 1 colher de sobremesa de canela em pó
- 1 colher de chá de erva doce
- 100ml de vinho do porto
- 1 raspa de limão
- 100g de amêndoas laminadas
- 50g de açúcar

1. Misture todos os ingredientes numa batedeira, até obter uma massa homogénea.
2. De seguida forre uma forma de papel vegetal untado com mais um pouco de Azeite Gallo Virgem Extra Reserva, coloque a massa e leve ao forno durante 30-40 minutos a 180ºC.
3. Decorrido o tempo, espete um palito no centro do folar. Se quando o retirar, o palito estiver seco, o folar está no ponto; caso fique com massa agarrada, deixe no forno mais um pouco, controlando regularmente a cozedura com o palito.
4. Salteie as amêndoas numa frigideira anti-aderente, e quando estiverem quentes junte o açúcar para caramelizar.

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