



# Maçã laminada morna com molho agridoce e gelado de baunilha

Categoria  
Doces e Sobremesas

Tempo de preparação  
Rápido

Dificuldade  
Fácil

Custo  
"

Com quem?  
Com amigos

Nº de pessoas  
4 pessoas

## Ingredientes

250ml de Gallo Vinagre Balsâmico de Modena

25ml de Gallo Vinagre de Sidra Original

- 250g de maçã fuji ou pink lady
- 125g de açúcar amarelo
- 4 bolas de gelado de baunilha
- 75g de mel
- Q.b. de hortelã

## Modo de preparação

1

Para fazer a redução de vinagre balsâmico, deite o vinagre num tacho pequeno juntamente com o mel, mexendo até diluir. Leve a ferver sobre lume moderado, para reduzir o volume e espessar. Reserve.

2

Aqueça o açúcar, e quando este começar a escurecer junte o vinagre de sidra.

3

Corte a maçã em lâminas, core no caramelo que fez anteriormente e amontoie, tipo vulcão.

4

No topo sirva uma bola de gelado de baunilha com um fio de mel e redução de vinagre balsâmico.

5

Decore com um ramo de hortelã.

## Produtos utilizados



Balsâmico de Modena  
Vinagre Balsâmico



Sidra Original  
Vinagre de Sidra

*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*

---



*Mais receitas em*

[www.galloportugal.com](http://www.galloportugal.com)

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide