



Suspiros Portuguesos com frutos vermelhos



Categoria
Receitas de Natal



Tempo de preparação
Rápido



Dificuldade
Médio



Custo
Médio




Com quem?
Com a família



Nº de pessoas
6 pessoas

Ingredientes

 100ml de Gallo Azeite Virgem Extra

- 120g de suspiros Portuguesos (miniaturas)
- 500ml de natas para bater
- 170g de mix de frutos vermelhos
- 150g de açúcar

Modo de preparação

1

Bata as natas com o açúcar até obter um pico e coloque no frigorífico.

2

Lave o mix de frutos vermelhos.

3

Numa segunda taça coloque metade as natas batidas, pique algumas das framboesas e envolva as natas batidas com Gallo Azeite Virgem Extra.

4

Para servir, coloque o resto das natas batidas numa taça alta de vidro, adicione os suspiros, depois as natas batidas com os frutos e por cima os restantes frutos vermelhos.

Produtos utilizados



Virgem Extra
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



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide