



# “Cavacas” portugaises et fruits rouges

Categoria  
Receitas de Natal

Tempo de preparação  
Rápido

Dificuldade  
Fácil

Custo  
Intermédiaire

Com quem?  
En famille

Nº de pessoas  
4 pessoas

## Ingredientes

100ml de Gallo Huile d'Olive Vierge Extra Reserva

- 120g de “Cavacas” portugaises (miniature)
- 500ml de crème à fouetter
- 170g de fruits rouges
- 150g de sucre

## Modo de preparação

1

Commencez par fouetter la crème avec le sucre jusqu'à ce qu'elle soit bien ferme puis conservez-la au réfrigérateur.

2

Lavez les fruits rouges.

3

Dans un bol, placez la moitié de la crème fouettée, hachez une partie des framboises et incorporez-les à la crème fouettée avec l'huile d'olive.

4

Pour servir, placez le reste de la crème fouettée dans un grand bol en verre, puis les "cavacas", puis la crème fouettée rose et, par-dessus, placez le reste des fruits rouges.

## Produtos utilizados



*Reserva*

Huile d'Olive Vierge Extra



*Mais receitas em*

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

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide