



## ”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 Réserve

- 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



*Réserve*  
Huile d'Olive Vierge Extra



Mais receitas em

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

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide