



“Cavacas” portuguesas 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" portuguesas (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

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide