



Morangos com molho agridoce



Categoria

Doces e Sobremesas



Tempo de preparação

Rápido



Dificuldade

Fácil



Custo

Económico



Com quem?

Com a família



Nº de pessoas

4 pessoas

Ingredientes



50ml de Gallo Vinagre
Balsâmico de Sidra

- 250g de morangos
- 50g de açúcar amarelo

Modo de preparação

1

Corte os morangos em lâminas.

2

Tempere com o açúcar e Gallo Vinagre Balsâmico de Sidra, deixando macerar até ao momento de servir.

Produtos utilizados



Balsâmico de Sidra

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

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide