“Cavacas” portugaises et fruits rouges

Categoria	Tempo de preparação	Dificuldade	Custo	Com quem?	Nº de pessoas
Receitas de Natal	Rápido	Fácil	Intermédiaire	En famille	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

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide