



# Suspiros Portuguesos com frutos vermelhos



*Categoria*  
Receitas de Natal



*Tempo de preparação*  
Rápido



*Dificuldade*  
Médio



*Custo*  
Médio



*Com quem?*  
Com a família



*Nº de pessoas*  
6 pessoas

## Ingredientes

 100ml de Gallo Azeite Virgem Extra

- 120g de suspiros Portuguesos (miniaturas)
- 500ml de natas para bater
- 170g de mix de frutos vermelhos
- 150g de açúcar

## Modo de preparação

1

Bata as natas com o açúcar até obter um pico e coloque no frigorífico.

2

Lave o mix de frutos vermelhos.

3

Numa segunda taça coloque metade as natas batidas, pique algumas das framboesas e envolva as natas batidas com Gallo Azeite Virgem Extra.

4

Para servir, coloque o resto das natas batidas numa taça alta de vidro, adicione os suspiros, depois as natas batidas com os frutos e por cima os restantes frutos vermelhos.

## Produtos utilizados



*Virgem Extra*  
Azeite Virgem Extra

Veja também

---

🏠 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*

---

🏠 Doces e Sobremesas ⌚ Demorado 🍴 Fácil

*Panna cotta de basílico com manga*

---



Mais receitas em

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

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide