

Doce de Suspiros com Frutos Vermelhos e Doce de Ovos

INGREDIENTES PARA 8 PESSOAS

180g de suspiros pequenos
125g de mirtilos
125g de amoras
125g de framboesas
300g de doce de ovos
400g de crème fraîche



Receita: Neuza Costa
Fotografia e Video: Sandro Vilar
Produzido para www.SaborIntenso.com

Receita em video: <https://www.saborintenso.com/f23/doce-suspiros-frutos-vermelhos-doce-ovos-43156/>

1. Numa tigela com água, coloque os frutos silvestres e lave-os bem.
Retire os frutos silvestres com cuidado, escorra-os e coloque-os numa travessa com papel absorvente.
2. Num tabuleiro ou num prato de servir, coloque metade dos suspiros partidos ao meio.
Por cima, espalhe metade do crème fraîche, dividida em pequenas porções.
Espalhe também, metade do doce de ovos, em pequenas porções.
Por cima da sobremesa, coloque metade dos frutos silvestres.
3. Por cima, coloque da mesma forma, os restantes suspiros partidos ao meio, o crème fraîche, o doce de ovos e os frutos silvestres.
Leve ao frigorífico entre 1 a 2 horas até que a sobremesa fique fresca.
A equipa do SaborIntenso.com deseja-lhe um bom apetite!