



Sobremesas

Sobremesas com Fruta

## Cerejas com Mini Mozzarella e Azeite de Manjericão

🕒 10 min.

👤 Fácil

👤 Moderado

👤 4 doses

### Ingredientes

2 embalagens de queijo mozzarella (mini mozzarellas)  
200 g de cerejas  
20 folhas de manjericão  
0,4 dl de azeite  
flor de sal q.b

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	310,3 kcal	16%*
<b>Proteínas</b>	16,8 g	34%*
<b>Lípidos</b>	22,9 g	33%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	9,3 g	4%*

\*DR - Doses de Referência para um adulto médio (8400 kJ / 2000 kcal)

### Preparação

- 1 Lave e descaroce as cerejas, reserve.
- 2 Triture as folhas de manjericão (reserve umas folhinhas para finalizar o prato) com azeite e uma pitada de flor de sal.
- 3 Reserve.
- 4 Numa tigela, misture as mini mozzarellas com as cerejas.
- 5 Tempere com o azeite de manjericão e finalize com umas folhinhas de manjericão.