COUSCOUS MEDITERRÂNICO TREVIJANO

Nunca um couscous foi tão fácil de fazer. Em apenas 5 minutos conseguimos fazer uma receita vegan saudável, em que os vegetais e o couscous são os ingredientes. Nada mais. O melhor da dieta mediterrânica: tomate, azeitonas pretas, alho e courgette. E ainda sementes de sésamo, orégãos, pimenta preta e cebolinho. E tudo isto numa embalagem de 300g que fornece 4 porções.





200g de chocolate branco 15g de farinha 100g de queijo quark 100g de queijo cremoso para barrar 2 c. sopa de açúcar 200g de ovo líquido

pasteurizado Dovo 1 pitada de sal marinho fino

MAIS RE(EITAS EM WWW.DEROVO.(OM







Transfira a massa para a forma e leve ao forno, previamente aquecido a 170°C, durante 20 minutos, baixe a temperatura para 160°C e deixe cozinhar por 15 minutos. Desligue o lume e deixe ficar no forno por 15 minutos. Retire do forno, deixe amornar e desenforme.

diâmetro (de preferência, com aro amovível). Bata os ovos com o açúcar e uma pitada de sal, até o

Forre, com papel vegetal, uma forma com 20cm de

preparado triplicar de volume. Envolva, delicadamente, a farinha peneirada.

Derreta o chocolate branco no micro-ondas ou em banho maria (mexa até ficar completamente derretido e homogéneo). Junte o queijo quark e o queijo cremoso ao chocolate e misture bem.

Receita em parceria com www.narwencuisine.blogspot.pt

A Páscoa representa a ressurreição de Jesus Cristo, que ocorre três dias depois da crucificação no Calvário, conforme o Novo Testamento.

É uma festa que tem um carácter móvel.

Não é fixa consoante o calendário civil.

Marcada pela união e convívio das famílias, a Páscoa tem um grande significado. Partilha da mesa, de afectos, histórias. Quem não se lembra do almoço do domingo de Páscoa, junto dos avós, tios e primos.

No grupo Derovo sentimos a Páscoa como uma família. Para isso, oferecemos a todos os nossos clientes o melhor dos nossos produtos e que os seus clientes também sintam o espírito da Páscoa.













Parque Ind. Manuel da Mota, Lote 30 - Rua Pedro Álvares Cabral, n.º 14 - 3100-354 Pombal - PORTUGAL - T +351 236 209 820 geral@derovo.com - www.derovo.com ------