

SOPA MORNA DE FRUTAS DO BOSQUE

INGREDIENTES

2 e 1/2 xícaras (chá) de açúcar granulado doçúcar (380g)

1 xícara (chá) de água (200 ml)

2 e 1/2 xícaras (chá) de vinho tinto demi sec (500 ml)

1 canela em pau

3 cravos-da-índia

2 sementes de cardamomo

2 estrelas de anis

1 xícara de morangos cortados ao meio (100 g)

1/2 xícara (chá) de framboesas(50 g)

1/2 xícara (chá) de mirtilos (50 g)

1/2 xícara (chá) de groselhas vermelhas (50 g)

12 bolas de sorvete de creme (1 kg e 200 g)

MODO DE PREPARO

Ferva o DOÇÚCAR com água até obter uma calda em ponto de caramelo.

Junte o vinho e as especiarias e cozinhe por mais 15 minutos em fogo baixo.

Descarte as especiarias,adicione as frutas, espere levantar fervura e retire do fogo.

Tampe a panela e reserve até o momento de servir.

Sirva a sopa morna, acompanhada de sorvete de creme.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34526-sopa-morna-de-frutas-do-bosque.html>