

AMEIXA ASSADA COM SORVETE

INGREDIENTES

6 ameixas

Folhas de hortelã fresco a gosto

3 colheres de sopa de açúcar demerara ou mascavo

2 colheres de chá de açúcar de baunilha

Canela a gosto

Sorvete de creme

MODO DE PREPARO

Corte as ameixas ao meio e retire a semente.

Coloque num pirex as ameixas cortadas e viradas para baixo.

Polvilhe o açúcar orgânico por cima das ameixas e em seguida o açúcar de baunilha, jogue o hortelã cortado e finalize com a canela.

Leve ao forno preaquecido a 180°C por 30 minutos até o açúcar caramelizar.

Sirva quente acompanhado de sorvete de creme.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50000-ameixa-assada-com-sorvete.html>