

# CALDA DE MORANGOS FLAMBADOS COM SORVETE DE CREME

## INGREDIENTES

- 1 caixa de morangos
- 2 colheres de sopa de manteiga
- 1/2 xícara de chá de açúcar
- casca de uma laranja (só a parte amarela)
- 1 xícara de suco de laranja
- 2 cálices de licor de laranja ou Cointreau
- Sorvete de creme

## MODO DE PREPARO

Lavar os morangos e cortá-los ao meio. Os maiores podem ser cortados em 4 partes.

Cortar a casca da laranja em tirinhas finas. Reservar

Derreter a manteiga com o açúcar.

Adicionar as tirinhas da casca da laranja

Juntar os morangos e o suco de laranja.

Deixar ferver.

Colocar o licor numa concha de inox e levá-la ao fogo para flambar.

Quando o licor aquecer e pegar fogo derrame sobre os morangos.

Sirva quente em cima do sorvete de creme.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50427-calda-de-morangos-flambados-com-sorvete-de-creme.html>