

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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