

Calda de Morangos com Sorvete de Creme



INGREDIENTES

2 caixa de morangos
2 colheres de sopa de manteiga
1 xícara de chá de açúcar
casca de uma laranja (só a parte amarela) opcional.
1 xícara de suco de laranja
2 cálices de licor de laranja ou Cointreau, pode ser conhaque.
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 o Licor ou o conhaque.

Adicionar as tirinhas da casca da laranja

Juntar os morangos e o suco de laranja.

Deixar ferver.

Sirva quente em cima do sorvete de creme.