

Ingredientes

Açúcar - 1 xícara

Água - 1 xícara

Hortelã - 1 maço

Morangos cortados em cubos - 500 gramas

Mangas Haden ou Palmer em cubinhos - 2

Suco de laranja - 2 xícaras e 1/2

Sorvete de baunilha

Autora: Sandra Assumpção
26 de janeiro de 2015

Modo de preparo

1. Numa panela, coloque o açúcar e a água e leve para ferver por 5 minutos.
2. Retire a panela do fogo e ponha as folhas de hortelã. Deixe descansar até esfriar.
3. Depois de frio, retirar as folhas.
4. Coloque os morangos e as mangas na infusão já fria.
5. Junte o suco e o licor.
6. Transfira para uma sopeira, tampe e leve para gelar.
7. Sirva em pratos fundos de sopa e coloque uma bola de sorvete de baunilha no centro.
8. Enfeite com uma folha de hortelã.