

Carambolas

1. *Ingredientes*

Carambola - 500 grs

Passas escuras - 1/4 de xícara

Açúcar - 1 xícara

Água - 1 xícara

Rum - 1/4 de xícara

Sorvete de baunilha ou creme

2. *Instruções*

Corte as carambolas em estrelas e retire as sementes.

Numa panela seca, vire o açúcar e deixe derreter ligeiramente, até começar a dourar.

Junte o rum e misture.

Acrescente a água e deixe levantar fervura.

Junte as carambolas e as passas e deixe cozinhar lentamente.

Desligue assim que as carambolas estiverem macias e a calda ligeiramente grossa.

Leve para gelar.

Sirva com sorvete de baunilha.