

Morangos Flamejados

INGREDIENTES PARA 3 PESSOAS

380g de morangos arranjados e cortados em quartos
2 colheres de sopa de manteiga
4 colheres de sopa de açúcar mascavado
1 pau de canela
80 ml de vodka



Tempo de preparação: 5 minutos

Custo: 5 € | Custo por pessoa: 0.50 €

Receita: Neuza Costa

Fotografia e Video: Sandro Vilar

Receita em video: <http://www.saborintenso.com/f23/morangos-flamejados-42920/>

PREPARAÇÃO

1. Numa frigideira leve ao lume a manteiga e deixe derreter. À manteiga, junte o açúcar e o pau de canela. Misture tudo muito bem.
2. Adicione os morangos e salteie em lume forte durante 1 minuto.
3. Quando tudo estiver bem quente, junte a vodka e puxe-lhe o fogo. Com cuidado, mexa com uma colher até que a chama se acabe.
4. Deixe ferver aproximadamente 2 minutos, até que o molho engrosse. Sirva de imediato, acompanhado com uma bola de gelado de nata ou de baunilha. A equipa do SaborIntenso.com deseja-lhe um bom apetite!