

Sorvete de Coco com Calda de Laranja e Manga Flambada

6 porções

Ingredientes

3 mangas médias em fatias finas
1 colher (café) de cravo
1 canela em pau ou em lascas
4 colheres (sopa) de açúcar
3 colheres (sopa) de manteiga
2 copos (americano) de suco de laranja
1 dose de Cognac
6 bolas de sorvete de coco

Modo de preparo

Derreta uma colher de sopa de manteiga, depois refogue o cravo e a canela por alguns minutos. Junte o suco de laranja e mexa, depois acrescente o açúcar e deixe o líquido reduzir um pouco. Coe. Com a outra parte da manteiga refogue as fatias de manga. Em seguida, flamble no Cognac. Em um prato fundo distribua as fatias de manga, regue com a calda quente e coloque uma bola de sorvete de coco por cima. Se quiser, salpique amendoim ou castanha picadinha.