

Hortifruti União na cozinha

Brulée de manga

- 1 manga grande
- 2 colheres (sopa) de açúcar cristal
- 2 bolas de sorvete de creme
- 1 colher (chá) de canela em pó
- gingibre em pó a gosto
- 3 colheres (sopa) de licor de cassis

Descasque a manga e corte-a em fatias grossas. Coloque as fatias em uma forma, polvilhe o açúcar por cima, leve ao forno e deixe gratinar, até o açúcar derreter.

Retire do forno, distribua as fatias em dois pratos, acrescente o sorvete de creme e polvilhe com canela e gengibre.

Despeje ao redor do prato o licor de cassis e sirva.

Rendimento: 2 porções

Tempo de preparo: 20 minutos