

## Sobremesa quente de frutas

por Receitas e Mais

---

### **Ingredientes:**

- 2 colheres (sopa) de manteiga;
- 1 xícara (chá) de açúcar;
- 1 xícara (chá) de abacaxi, em pedaços grandes;
- 1/2 xícara (chá) de suco de laranja;
- 1 manga em pedaços grandes;
- 1 carambola em rodela;
- 1 banana em rodela;
- 1 lata de leite condensado.

### **Modo de preparo:**

Em uma panela grande, coloque a manteiga com o açúcar, e leve ao fogo, mexendo sempre, até obter um caramelo. Junte o abacaxi e o suco de laranja, e cozinhe em fogo baixo, mexendo delicadamente para que as frutas não se desmanchem. Adicione a manga, a carambola, e a banana e cozinhe por cerca de 3 minutos.

## Sobremesa quente de frutas

por Receitas e Mais

---

Sirva em seguida, coberto com o leite condensado.

### **Dica:**

Para uma sobremesa mais requintada, você pode flambar as frutas com meia xícara (chá) de conhaque.

Fonte: Receitas Nestlé