

# COCKTAIL DE LIMONCELLO E ROMÃ



## CONFEÇÃO

1. Abra a romã e remova todas as bagas.

---
2. Reserve 2 colheres de sopa de bagas e coloque as restantes na taça, com o acessório misturador.

---
3. Junte o açúcar, o pau de canela e a água e selecione o programa de cozedura lenta P2, durante 10 minutos.

---
4. Deixe arrefecer e junte o limoncello. Deixe a marinar durante cerca de 1 hora.

---
5. Molhe a superfície de 4 copos com água e passe por açúcar mascavado.

---
6. Distribua a calda de romã pelos copos, junte as bagas reservadas, as folhas de alecrim e hortelã e a malagueta cortada em rodela.

---
7. Coloque gelo a gosto, junte a água tônica até encher o copo e sirva bem fresco.

---

## INGREDIENTES

- 2 ROMÃS
- 2 COLHERES DE SOPA DE AÇÚCAR MASCAVADO
- 1/4 DE CHÁVENA DE ÁGUA
- 1 PAU DE CANELA
- 200 ML DE LIMONCELLO
- 1L DE ÁGUA TÓNICA
- 1 RAMO DE ALECRIM
- 1 RAMO DE HORTELÃ
- 1 MALAGUETA VERMELHA
- GELO