

# CAIPIRINHA DE ANANÁS E MORANGOS



## CONFEÇÃO

1. Descasque o ananás, retire-lhe a parte mais dura do centro e corte-o em pedaços. Lave e arranje os morangos e corte-os ao meio.
2. Deite metade dos cubos de gelo para a taça do robot com a lâmina para amassar/triturar, seleccione a Função Pulse durante cerca de 1 minuto ou até ficar bem picado e retire.
3. Deite depois o açúcar amarelo para a taça do robot, junte os morangos, o ananás e os restantes cubos de gelo e seleccione a Função Pulse durante cerca de 1 minuto ou até ficar bem triturado e o gelo picado. Adicione o gelo que picou anteriormente e envolva bem.
4. Deite para copos, divida depois a cachaça, mexa delicadamente e sirva decorado a gosto.

## INGREDIENTES

- 200 ML DE CACHAÇA (AGUARDENTE DE CANA)
- 150 G DE MORANGOS
- 4 RODELAS GROSSAS DE ANANÁS
- 4 C. DE SOPA DE AÇÚCAR AMARELO
- 16 CUBOS DE GELO