

# CAIPIRINHA TROPICAL



## CONFEÇÃO

1. Lave o limão, corte-o ao meio, deite-o na taça do robot com a lâmina picadora, adicione a água e programe durante 20 segundos na velocidade 12. Coe e reserve o líquido.
2. Lave e limpe muito bem a taça, mantenha a lâmina picadora, deite-lhe o açúcar e programe durante 40 segundos na velocidade 12. Passe a espátula, ligue mais 30 segundos na velocidade 12 e divida por dois copos como os que vê na foto. Abra os maracujás, retire-lhes a polpa e distribua-a também pelos copos.
3. Troque a lâmina picadora pela lâmina para amassar/triturar, deite-lhe os cubos de gelo, seleccione a Função Pulse durante cerca de 1 minuto ou até ficar bem picado e junte aos copos. Adicione finalmente o sumo de limão e a aguardente de cana, mexa e sirva decorado a gosto.

## INGREDIENTES

- 100 G DE AÇÚCAR
- 4 MARACUJÁS MADUROS
- 1 LIMÃO PEQUENO
- 100 ML DE AGUARDENTE DE CANA
- 200 ML DE ÁGUA
- 10 CUBOS DE GELO