

# CAIPIRINHA DE FRUTOS VERMELHOS



## CONFEÇÃO

1. 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.
2. Deite o resto dos cubos de gelo na taça, adicione os frutos vermelhos e o açúcar amarelo e seleccione novamente a Função Pulse durante cerca de 1 minuto ou até ficar bem picado. Envolve o restante gelo.
3. Divida a mistura anterior por copos largos. Distribua depois a aguardente de cana e sirva decorado a gosto.

## INGREDIENTES

- 500 G DE FRUTOS VERMELHOS CONGELADOS
- 200 ML DE AGUARDENTE DE CANA
- 4 C. DE SOPA DE AÇÚCAR AMARELO
- 800 G DE CUBOS DE GELO