Bebidas

LIMONADA DE MORANGO

Receita de Fã
Fácil
20 Min.
5-6 Doses

INGREDIENTES

- 250G DE MORANGOS LAVADOS, SEM PÉ (USEI CONGELADOS)
- 1L DE ÁGUA, DIVIDIDA (500 ML + 500 ML)
- 70G DE AÇÚCAR
- 140ML DE SUMO DE LIMÃO ACABADO DE ESPREMER
- 1 PÉ DE HORTELÃ (OPCIONAL)

CONFEÇÃO

1. Misture 500ml de água com o açúcar, mexa para dissolver um pouco e leve ao lume. Deixe ferver durante 1 minuto, retire do lume e deixe arrefecer.
2. Esprema o sumo dos limões.
3. Triture muito bem os morangos com o sumo de limão no copo da C. Companion 2 min./Vel.9,10, 12 ou em alternativa use uma varinha mágica.
4. Coe a mistura para um jarro, junte a água restante – de preferência bem gelada – e a calda de açúcar, já fria. Opcionalmente pode juntar as folhas de hortelã, partidas, para dar ainda mais sabor.
5. Sirva com gelo (de preferência colocado no copo e não no jarro).