

# LIMONADA SUÍÇA (SEM AMARGO)

## INGREDIENTES

2 limões taiti  
1 litro de água  
açúcar a gosto

## MODO DE PREPARO

Meça aproximadamente dois centímetros (um dedo deitado) da parte de cima do limão e também do lado de baixo.

Corte retirando toda parte superior e inferior dentro da circunferência medida.

Em seguida, corte os limões em quatro partes, não retire a casca.

Coloque os limões cortados e 300 ml de água em um liquidificador e bata por 1 minuto.

Coe a mistura batida em uma peneira de líquidos.

Adicione o restante dos 700 ml de água no suco coado, coloque açúcar a gosto e bom frescor.

Pode guardar na geladeira pelo tempo que desejar, não amarga.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19442-limonada-suica-sem-amargo.html>