

ROSKA DE SERIGUELA PROFISSIONAL

INGREDIENTES

- 12 seriguelas inteiras bem maduras
- 2 colheres de sopa rasas de açúcar (melhor refinado)
- 2 mãos cheias de gelo escamado
- 2 copos medidores de coqueteleira cheios de vodka

MODO DE PREPARO

Na coqueteleira vazia (recomendável uma de 500 ml), coloque as seriguelas.

Adicione o açúcar.

Com um socador, amasse bastante a fruta juntamente com o açúcar até que restem poucos pedaços inteiros.

Mexa com uma colher o conteúdo da coqueteleira para que as seriguelas de baixo fiquem em cima.

Volte a amassá-las até quando restarem poucos pedaços grandes.

Coloque o gelo escamado.

Utilizando a tampa da coqueteleira, que também é um medidor, coloque a vodka.

Tampe a coqueteleira e chacoalhe-a por 10 segundos ou até quando não sentir a presença de grandes pedaços de gelo.

Sirva em copos curtos e largos com canudos pequenos.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36173-roska-de-seriguella-profissional.html>