

ROSKA DE ABACAXI PROFISSIONAL

INGREDIENTES

- 3 rodela de abacaxi descascados e um pouco maduros sem sabugo
- 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 rodela de abacaxi fatiadas sem o sabugo (meio da fruta).

Adicione o açúcar.

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

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36174-roska-de-abacaxi-profissional.html>