ROSKA DE LIMÃO PROFISSIONAL

INGREDIENTES

2 limões pequenos verdes sem sabugo

2 colheres de sopa cheias 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 os limões fatiados sem sabugo (meio da fruta).

Adicione o açúcar.

Com um socador, amasse a fruta juntamente com o açúcar até que reste 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.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36175-roska-de-limao-profissional.html