

ROSKA DE KIWI PROFISSIONAL

INGREDIENTES

10 rodelas de kiwi descascados e um pouco maduros

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 o kiwi fatiado.

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36178-roska-de-kiwi-profissional.html>