

CAIPIROSKA CITRICA ESPUMANTE

INGREDIENTES

1 coqueteleira
2 limões tahiti grandes
1 carambola
4 fatias de abacaxi
4 acerolas
5 colheres de sopa de açúcar
250 ml de vodka (marca da sua preferencia)
600 ml de refrigerante citrus (marca da sua preferencia)
gelo moído
gelo em cubos (decoração do copo)
2 copos 500 ml de vidro, próprio para coquetéis

MODO DE PREPARO

Descascar o abacaxi e fatiar com espessura entre 2 e 3 cm e reservar 4 fatias picadas. Lavar os limões e com uma faca cortar ao meio e tirar o miolo, corte em fatias finas e reserve.

Lave a carambola e corte no seu próprio formato, estrela, com espessura de 1 cm e reserve (separe uns pedacinhos para decoração do copo). Lave bem as acerolas e reserve.

Junte todas as frutas em uma coqueteleira de 1 litro, junte o açúcar e macere com um amassador.

Em seguida acrescente o gelo moído e a Vodka, agite durante uns 20 segundos.

Em seguida distribua o coquetel de frutas igualmente nos copos e acrescente o 300 ml de refrigerante cítrico em cada copo.

Decore com a carambola , ou com a fruta de sua preferência. Junte o gelo em cubos e sirva esta refrescante bebida.

Você ainda pode utilizar o morango e a uva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43692-caipiroska-citrica-espumante.html>