

COCTÉL INDIANO





APRESENTAÇÃO

Agora você vai descobrir o segredo natural que muitas celebridades indianas usam para manter a cintura fina e a pele brilhante. Não é de admirar que a Índia seja conhecida por seus rituais de beleza milenares.

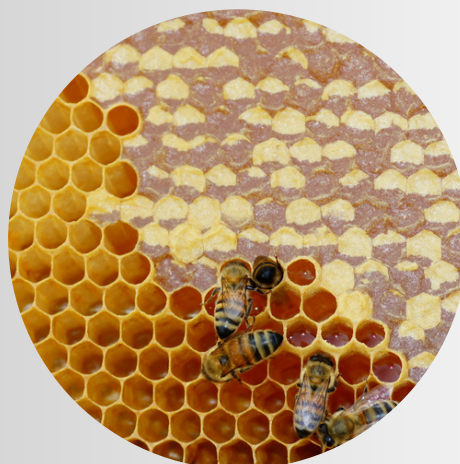
Este coquetel indiano é preparado com uma erva tradicional chamada **Hibisco**, uma planta natural com propriedades poderosas que ajudam a acelerar o metabolismo e promover a queima de até 7 quilos de gordura em apenas 7 dias.



2

INGREDIENTES

- 1 colher de raíz seca de hibisco;
- 2 colher de folhas secas de chá verde;
- 1 pedaço pequeno de cúrcuma fresca;
- 1 copo de agua;
- Mel ou suco de limão (opcional, para dar sabor);





PREPARAÇÃO

Preparação do coquetel Indiano:

Certifique-se de que todos os ingredientes estejam à temperatura ambiente.

Ferva o copo de água em uma panela pequena.

Adicione a raiz seca de hibisco e as folhas secas de chá verde à água fervente.

Reduza o fogo e deixe ferver suavemente por 5 a 10 minutos.

Retire a panela do fogo e deixe a infusão descansar por mais alguns minutos.

Coe a bebida para remover os restos das plantas.

Se desejar, adicione mel ou suco de limão para adoçar ou dar um toque de sabor.

Sirva sirva quente e aproveite este poderoso coquetel Indiano!



4 CONSIDERAÇÕES

Lembre-se de que o hibisco pode ter um sabor levemente ácido, portanto, ajuste a quantidade de raiz ou folhas de acordo com suas preferências pessoais. Além disso, é importante ressaltar que esta infusão tem propriedades antioxidantes e pode ajudar a melhorar a digestão e a depuração natural do corpo.

