**Sumo de Ananás e Melão**

{para 2 litros de sumo}

. 3 fatias de melão

. 1 pacote de polpa de ananás congelada, ou meio ananás

. 1,5  l de água

. 1 colher de sopa de açúcar

Ponha a polpa do melão e ananás no liquidificador, acrescente o açúcar e triture. Passe pela rede, e ponha num jarro, acrescente-lhe água e gelo.

**Limonada Rosa**

{para 2 litros de limonada}

. 4 limões + 1 para cortar às rodelas

. 30 bagas de groselha

. 1 chávena de açúcar (prefiro usar açúcar mascavado)

. 1 chávena de água

Numa panela, deite o açúcar mascavado e a água. Leve ao lume, mexa até dissolver o açúcar e deixe ferver um pouco. Leve ao frigorífico por uma hora. Ponha as bagas de groselhas numa rede e esmague-as com uma colher de pau. Reserve o sumo. Esprema os limões e passe o sumo pela rede. Quando o açúcar estiver frio, adicione-lhe o sumo dos limões e o sumo das groselhas, e mexa bem. Deite num jarro, preencha com água fria até perfazer 2 litros. Junte-lhe o limão cortado às rodelas e leve ao frigorífico durante um dia.

**Sumo de Melancia, Laranja e Maracujá**

{para 2 litros de sumo}

. 2 talhadas de melancia

. 4 laranjas

. 4 maracujás

Ponha a polpa da melancia e maracujás no liquidificador, acrescente o sumo das laranjas e o açúcar e triture. Passe pela rede, e ponha num jarro, acrescente-lhe água e gelo.

**Sumo de Laranja, Pêssego e Melão**

{para fazer dois litros de sumo}

. 3 fatias de melão

. 4 laranjas

. 3 pêssegos

. 1 limão

. 100 g de framboesas

. hortelã (aí umas oito folhas das que estão no topo dos ramos)

. açúcar, ou mel a gosto

Descascar e tirar os caroços às frutas. Deitar no liquidificador, ou Bimby, todas as frutas, o açúcar e as folhas de hortelã, juntar água e triturar. Passar pelo coador, deitar num jarro e acrescentar bastante gelo, e já está.