

Título da receita (recipe title): Limonada brasileira

Categoria (category): Peixe

Serve (guests): 3 convidados

Tempo de preparação (time): 15m

Refeição (meal): Lanche

Dificuldade (difficulty): Dificuldade baixa

Características adicionais: Custo econômico, Recomendada para vegetarianos, Popular na Primavera-Verão, No frio, Receitas do Brasil

Ingredientes (ingredients): 4 unidades de limão taiti, 1 xícara de leite de coco, 3 colheres de sopa de leite condensado, ¼ xícara de açúcar mascavo, 1 xícara de gelo, 3 xícaras de água (720 mililitros)

Utensílios (utensils): Não informado

Como preparar (how to do it): A limonada brasileira é uma limonada doce, cremosa e diferente das restantes, pois é preparada com um ingrediente secreto: o leite de coco. Além disso é feita com limões inteiros, que são uma grande fonte de vitamina C. Se você não conhece esta bebida tão popular em alguns estados brasileiros, ou se quer aprender a preparar, preste atenção nesta receita do TudoReceitas.com!, Para preparar esta limonada cremosa comece por lavar bem os limões, já que iremos usar a casca também. Depois corte os topos, corte em pedaços e retire as sementes., Coloque os limões no liquidificador junto com a água, e bata muito bem., Após o passo anterior, coe esse preparado de forma a aproveitar somente o suco., Passe o copo do liquidificador por água, para remover os pedaços de casca, e acrescente o suco obtido no passo anterior e o leite de coco., Para adoçar junte o leite condensado e o açúcar e, para gelar, os cubos de gelo. Bata tudo e, se gostar da limonada menos espessa, adicione um pouco mais de água., Dica: Use água gelada, assim a limonada ficará geladinha no final!, Sirva esta limonada cremosa em seguida, ou reserve na geladeira para ficar ainda mais gelada., Surpreenda-se com esta limonada brasileira caseira e beba como refresco a qualquer hora do dia. Delicie-se e diga-nos o que achou!