

Título da receita (recipe title): Ponche de Carnaval

Categoria (category): Sobremesas

Serve (guests): 10 convidados

Tempo de preparação (time): 2h 30m

Refeição (meal): Dificuldade baixa

Dificuldade (difficulty): Não informado

Características adicionais: Custo econômico, Recomendada para veganos, Recomendada para vegetarianos, Receita sem lactose, Receita sem açúcar, Popular no Carnaval, No frio, Receitas do Brasil

Ingredientes (ingredients): 1 copo de suco de limão, 2 copos de suco de laranja, 2 copos de suco de morango, 1 Abacaxi natural (opcional), 2 litros de Água gelada, 2 garrafas de champanhe Brut

Utensílios (utensils): Não informado

Como preparar (how to do it): No TudoReceitas apresentamos para você a receita de ponche perfeita para a folia de Carnaval! Esta bebida deliciosa e refrescante combina sucos de frutas e champanhe para um toque gaseificado. Se você está organizando uma festa de Carnaval e não sabe que drinks preparar, não hesite em incluir esta sugestão! Confira abaixo todos os detalhes da receita de ponche de Carnaval e experimente., Comece preparando seu ponche carnavalesco extraíndo o suco das frutas e batendo o morango no liquidificador., Dica: As medidas indicadas rendem muito ponche! Para fazer uma quantidade menor, coloque metade das quantidades., Em seguida, coloque os sucos das frutas e o morango em uma panela e leve ao fogo para unir os sabores. Quando ferver desligue o fogo, junte a água e coe a mistura. Se quiser adicione o abacaxi aos cubos nesse momento e reserve a mistura na geladeira por duas horas., Na hora de servir o ponche de Carnaval adicione o champanhe e está pronto a beber!, Se gostou dessa receita de drink confira também:, Escreva um comentário e publique uma receita do ponche de carnaval finalizado abaixo. Se você gosta de cozinhar, não se esqueça que pode subir as suas receitas para o portal. Lhe desejamos um ótimo Carnaval!, Dica: O champanhe é adicionado só no final para não perder o gás.