

Título da receita (recipe title): Caipirinha de pitaya

Categoria (category): Pão e bolos

Serve (guests): 1 convidado

Tempo de preparação (time): 10m

Refeição (meal): Dificuldade baixa

Dificuldade (difficulty): Não informado

Características adicionais: Custo econômico, Recomendada para veganos, Recomendada para vegetarianos, Receitas do Brasil

Ingredientes (ingredients): 1 pitaya (rosa ou branca), 1 limão, 100 mililitros de cachaça (2 doses), 4 colheres de sopa de açúcar, gelo a gosto

Utensílios (utensils): Não informado

Como preparar (how to do it): A pitaya, também chamada de fruta do dragão, é uma fruta exótica rica em antioxidantes que pode ser usada no preparo de diferentes receitas, como sobremesas e drinks. Neste caso mostramos como fazer caipirinha de pitaya, uma caipirinha com uma cor super apetitosa que vai surpreender todos! Além disso é ideal para quem gosta de caipirinhas com fruta (caipifruta) mas docinhas na dose certa, já que a pitaya tem um leve sabor adocicado, que lembra o do kiwi., Quer aprender a preparar esta receita de caipirinha de pitaya? Confira abaixo todos os detalhes do preparo e experimente!, Para fazer essa caipirinha de pitaya, comece por cortar a fruta pitaya ao meio e retirar a polpa com a ajuda de uma colher. Divida a polpa da pitaya por 2 copos, nos quais irá preparar a caipirinha., Dica: você pode preparar esta caipirinha de fruta com pitaya de polpa rosa ou branca, a diferença é que a pitaya rosa contém mais antioxidantes., Lave o limão, corte em 4 ou 6 partes e divida pelos 2 copos da caipirinha. Acrescente 2 colheres de sopa de açúcar em cada copo e macere bem, ou seja, amasse a pitaya com o limão e o açúcar para extrair os sucos., Em seguida adicione 50 ml de cachaça em cada copo e misture. Complete com gelo a gosto., Dica: se quiser poderá passar a caipirinha de pitaya com uma peneira, de modo a filtrar as sementinhas da fruta e pedaços de limão. Outra opção de drink de pitaya é substituir a cachaça por vodka., Decore com uma rodela de limão e está pronto seu drink com pitaya e cachaça! Sirva bem geladinho, compartilhe essa delícia com os seus amigos e desfrute!, Agora que você sabe como faz caipirinha de pitaya, confira também estas receitas de caipirinha com fruta: