

Sangria de Frutos Vermelhos e Espumante



Grau de Dificuldade: Simples
Custo da Refeição: Baixo
Tempo Preparação: 40 minutos
Doses: 8

INGREDIENTES

- 7,5 dl espumante bruto
- 1 l Schweppes limão / 7Up
- 1 limão / lima às rodelas
- 4 colheres de sopa de açúcar mascavado
- 150 g de frutos vermelhos (mirtilos, framboesas, amoras)
- 1 dl licor Beirão (ou Moscatel de Setúbal)
- 7 folhas de hortelã ou manjeriço fresco
- 2 paus de canela
- q.b. gelo
- q.b. morangos (opcional para decoração)

INSTRUÇÕES DE PREPARAÇÃO

1. Coloque num jarro os frutos silvestres, o licor e o açúcar e mexa bem. Deixe macerar por 30 minutos no frigorífico.
2. Junte os paus de canela e o conteúdo da garrafa de espumante.
3. Complete com a bebida gaseificada de limão e gelo.
4. Decore com as rodelas de limão/lima, folhas de hortelã, os morangos e está pronta a servir.