



PONCHA TRADICIONAL DA MADEIRA TM6



Todos: 35min
Preparação:: 15min



1 garrafa/s



Fácil

ACESSÓRIOS:

Espátula

Ingredientes

Poncha Tradicional da Madeira

2 copos laranja sumo
1 copo limão sumo
1 copo rum aguardente
1 q.b. limão raspa
1 q.b. laranja raspa
q.b. açúcar
q.b. mel abelhas

Preparação

- Tirar as raspas de um limão e de uma laranja e num jarro de vidro esmagar com o "caralhinho" (o utensilio em madeira utilizado para mexer os ingredientes de forma manual), adicionar o açúcar em q.b. juntando no final um pouco de aguardente de forma a ficar diluída.

- No copo  "**Tampa fechada**" colocar cerca de 6/8 laranjas previamente descascadas, retiradas as sementes e cortadas em gomos, triturar até ficar em sumo na vel. 5 por 20 seg. Deverá dar para 2 copos de 1/4 litro.

- No copo  "**Tampa fechada**" colocar cerca de 3/5 limões previamente descascados, retiradas as sementes e cortados em gomos, triturar até ficar em sumo na vel. 5 por 20 seg. Deverá dar para 2 copos de 1/4 litro.

- Juntar no copo o resultado do esmagamento das cascas de limão e laranja, com os sumos de laranja e limão bem como da aguardente. Por fim juntar o mel de abelhas.

- Colocar na velocidade inversa na vel. 4 durante 2 minutos até ficar tudo bem misturado.

- Servir e consumir com moderação.



Esta receita foi inserida por um(a) Cliente Bimby ®. A Vorwerk Portugal não se responsabiliza sobre a mesma em termos de quantidades, preparação, resultados ou imagens. Por favor, tenha em consideração as informações de segurança contidas no nosso manual de instruções.

Autor: José Fernandes **Fonte:** <http://www.mundodereceitasbimby.com.pt>