



RECEITAS

SUCO DE MANGA COM LIMÃO

35 g de manga, descascada
200 ml de água
2 colheres (sopa) de suco de limão
gelo e adoçante, a gosto

MELÃO COM VINHO DO PORTO

Sirva bolinhas de melão em taça de conhaque, cobertas com vinho do Porto. Adoce a gosto. Sirva como entrada ou como sobremesa.

MELÃO COM PRESUNTO DE PARMA

Corte o melão em cubos de 2cm, enrole tiras de presunto em volta de cada cubo de melão. Espete palitinhos. Prepare calda com 1 limão tahiti ou siciliano, 1 colher de sopa de mel e pimenta do reino em pó, a gosto. Regue os espetinhos e mantenha na geladeira até o momento de servir.

SUCO DE CAJU

Bata 2 cajus com 4 copos de água e 4 colheres de sopa de açúcar. Coe e sirva gelado.

BATIDA DE CAJU

Bata 2/3 xícara de chá de vodka ou cachaça, 1 caju, 3 colheres de sopa de açúcar, suco de 1/5f limão e 2 cubos de gelo. Sirva gelado, em copo alto, com canudo.

BRAZILIAN FRUIT **FESTIVAL**

SUCO REFRESCANTE E ENERGÉTICO

Misture pedaços de abacaxi, gomos de laranja, uma fatia de mamão papaya e regue com caldo de limão. Se preferir, bata no liquidificador para um delicioso suco natural.

CREME DE PAPAYA COM CASSIS

1 mamão papaya maduro

4 bolas de sorvete de creme

1 dose de licor de Creme de Cassis

MODO DE PREPARAR

Coloque no liquidificador a polpa da papaya. Bata até obter um creme liso. Acrescente as bolas de sorvete de creme e bata até obter uma textura de um creme fino. Divida o creme em taças e regue com Licor de Cassis.



COQUETEL DE ABACAXI

150g de Polpa de Abacaxi Niagro
6 colheres de sopa de leite condensado
150ml de vinho

Bater bem no liquidificador todos os ingredientes e servir em seguida.

SUCO DE ABACAXI COM GOIABA

150g de Polpa de Abacaxi Niagro
150g de Polpa de Goiaba Niagro
1 litro de água
4 colheres de sopa de açúcar

Bater bem no liquidificador todos os ingredientes e servir em seguida.

VITAMINA ESPECIAL DE MARACUJÁ

150g de Polpa de Maracujá Niagro
200ml de leite
2 colheres de sopa de leite condensado
1 colher de sopa de açúcar

Bater bem no liquidificador todos os ingredientes e servir em seguida.

SUCO DE ABACAXI COM HORTELÃ

150g de Polpa de Abacaxi Niagro
200ml de água
4 colheres de sopa de açúcar
hortelã picado a gosto

Bater bem no liquidificador todos os ingredientes e servir em seguida.

BRAZILIAN FRUIT FESTIVAL

CAIPIRINHA TRADICIONAL

Ingredients

- 1 lime
- 2 ounces of cachaça
- Sugar to taste
- Ice cubes

Wash the lime and roll it on the board to loosen the juices. Cut the lime into pieces and place them in a glass. Sprinkle with the sugar and crush the pieces (pulp side up) with a pestle. (We have a long, wooden one from Brazil, made specifically for this purpose.) Just enough to release the juice, otherwise it'll get bitter. Add the cachaça and stir to mix. Add the ice and stir again. It is delicious and potent!

VITAMINA AZEDINHA DE ACEROLA

- 150g de Polpa de Acerola Niagro
- 150g de Polpa de Tangerina Niagro
- 200ml de leite
- 2 colheres de sopa de leite condensado
- 1 colher de sopa de açúcar

Bater bem no liquidificador todos os ingredientes e servir em seguida.

TIGELA DE AÇAÍ

- 150g de Polpa de Açaí Niagro
- 2 bananas maduras
- 1 colher de sopa de mel
- 50ml de xarope de guaraná
- 50ml de água
- 1 colher de chá de leite condensado

Bater bem no liquidificador a polpa, o mel, o xarope de guaraná, a água e o leite condensado. Amassar bem as bananas e misturar ao creme batido.