

POSTRES

HELADO DE SPRITZ Y PIÑA / JENGIBRE



Ingredientes:

- 2 rodajas de piña en conserva
- 1/4 de taza de jugo de limón
- 1/2 taza de el spritz que más te guste
- 1/2 cucharadita de jengibre pelado o en pasta
- 1 taza de agua
- Arándanos congelados

Preparación

- Poner en la licuadora 2 rodajas de piña en conserva +1/4 de taza de jugo de limón + 1/2 taza de el spritz que más te guste (yo usé Saint-Germain pero puedes usar Aperol, Ramazoti o el que tengas) + 1/2 cucharadita de jengibre pelado o en pasta +1 taza de agua.
- Puedes agregar un poco del almíbar de la piña si quieres que quede más dulce. Procesar.
- Poner la mezcla en los moldes de helado y agregar dos o tres arándanos congelados para darle color. Llevar al freezer por 10 a 12 horas.
- No te recomiendo agregar más alcohol del sugerido en la receta ya que las bebidas alcohólicas en general no tienen punto de congelación, por lo que, si está en un mayor porcentaje, podría ser que tu lado no solidifique jamás.

