

## POSTRES

# MARACUYA PUNCH SIN AZÚCAR



### Ingredientes:

- Pulpa de Maracuyá
- Hielo
- 3 medida de vodka (optativo)
- 3 medidas de jugo de naranja
- 1 1/2 medida de sirope
- Hojas de menta
- Agua tónica o ginger ale (o bebida blanca si prefieres)
- Granadina

### Preparación

- Colar las Pepas de la fruta natural o de la pulpa de Maracuyá. (En supermercados viene congelada). Reservar las Pepas para decorar.
- En una coctelera agregar mucho hielo + 3 medida de vodka (optativo) si lo quieres sin alcohol agrega 3 medidas de jugo de naranja + 2 medidas de pulpa de maracuyá + 1 1/2 medida de sirope (puedes usar goma si lo quieres con azúcar) + hojas de menta picadas con las manos.
- Agitar la coctelera un par de minutos.
- Si no tienes las “medidas” de coctelería, usa una copita o vaso pequeño (usa el mismo para toda la receta y las proporciones serán perfectas).
- Llenar de hielo un vaso corto y con un colador agregar el contenido de la coctelera. Rellenar hasta el tope el vaso con agua tónica o ginger ale (o bebida blanca si prefieres) si es necesario.
- Terminar con un chorro de granadina y una cucharada de las pepas de maracuyá reservadas. ¡Disfrutar bien helado!

