

Será por recetas



Refresco de cerezas

Bebidas y Cócteles, Recetas Thermomix, Recetas fáciles

 4 Personas

 Fácil

 10 Minutos

 Enviada el 29/06/2012

Ingredientes

- 180 g de cerezas con hueso
- 100 g de agua mineral para el jarabe
- 70 g de azúcar blanquilla
- 1 limón
- 100 g de agua mineral para la limonada
- 500 g de agua con gas
- Cubitos de hielo

Elaboración

Primero lavar las cerezas quitarles el rabillo y deshuesar. Poner en el vaso de la thermomix junto con el azúcar y el agua mineral.

Programar 15 minutos a temperatura varoma (la temperatura más alta de la Thermomix), velocidad 1, sin cubilete. A continuación para nuestra receta bebida, filtrar la preparación con un colador chino presionando bien para que las cerezas suelten todo su jugo. Dejar enfriar.

Dejar las paredes del vaso sin lavar y echar el limón y el agua mineral. Sujetar el cubilete con una mano y programar vaso cerrado, 2 segundos, velocidad turbo.

Filtrar la preparación con un colador chino e incorporarlo a la preparación anterior de cerezas y añadir el agua con gas, los cubitos de hielo y servir.



Autor receta de Refresco de cerezas

Esencial

 Valoración 4/5

 47 Recetas publicadas

 Miembro desde 28/06/2012