

Ponche de melancia e vodka

Bebidas —    4 min  8 pessoas

chef.continente.pt/receitas/ponche-de-melancia-e-vodka



Ingredientes

1500 g de melancia (já descascada, sem sementes)

200 g de vodka

100 g de sumo de limão

90 g de açúcar

450 g de refrigerante de lima-limão

200 g de pedras de gelo (ou a gosto)

100 g de mirtilos frescos

100 g de manga

Folhas de hortelã fresca q.b.

Confeção

1. Corte a melancia ao meio e, com a ajuda de uma colher, retire-lhe a polpa. Reserve a casca oca da melancia para servir o ponche.
2. Elimine as sementes da melancia e corte-a aos pedaços.
3. Coloque no copo a melancia e programe 1 minuto na velocidade 6.
4. Com o cesto, coe a melancia batida para um recipiente grande à parte. Auxilie com a espátula, de modo a fazer escoar todo o líquido. Reserve.
5. Sem lavar o copo, introduza a vodka, o sumo de limão e o açúcar e regule 2 minutos na velocidade 4.
6. Adicione o refrigerante e o gelo e misture durante 20 segundos na velocidade 2.
7. Junte o preparado do copo com o sumo de melancia coado e envolva com a espátula, lentamente, para evitar perder o gás do refrigerante.
8. Acrescente os mirtilos e a manga cortada em pequenos cubos e decore com folhas de hortelã a gosto
9. Sirva o ponche de imediato na casca da melancia, num jarro ou em copos individuais.

10. DICAS: prepare um ponche sem álcool para os mais pequenos, substituindo a vodka pela mesma quantidade de refrigerante de lima-limão. Experimente substituir a vodka por rum ou os mirtilos e a manga por outros frutos do seu agrado (rodela de limão, maçã aos cubos, framboesas frescas...). Adapte a quantidade de vodka proposta na receita à sua preferência.