

4. CÓCTELES

* EXQUISITO:

Ingredientes: 5 melocotóns, 12 mazas, 1/4 litro de sifón (cambiable por auga ou xeo).

Preparación: Córtanse os melocotóns en anacos pequenos. preparase o zume de maza coa licuadora e mesturase todo.

Presentación: En copas de pe alto e corpo baixo e ancho.

Aplicación: En festas e celebracións.

* MEDIODÍA:

Ingredientes: 10 kiwis, 5 laranxas, 1 limón, xeo picado.

Preparación: Licúanse as froitas e mestúranse os zumes nunha cocteleira con xeo picado.

Presentación: Nunha copa de aperitivo grande.

Aplicación: Durante o aperitivo do mediodía.

5. GRANIZADOS E SORBETES

* GRANIZADO DE NARANJA:

Ingredientes: 12 laranxas, 2 culleradas de azucre e unas gotas de limón. **Optativo:** xeo picado

Preparación: Faise o zume das laranxas co espremedor e mesturase cos outros ingredientes.

Presentación: Nunha copa de xeado de boca ancha e palliña.

Aplicación: Pola mañá ou pola tarde.

* LIMONADA:

Ingredientes: 8 limóns, auga, azucre

Preparación: Faise o zume de limón, engádesse auga e azucre. Si é posible, meter no frigorífico un tempo.

Presentación: Nun vaso longo e estreito.

Aplicación: Para merendar ou beber en calquera momento do día.

* GRANIZADO LARANXA E PERA

Ingredientes: 15 laranxas, 15 peras, azucre e auga. **Optativo:** Xeo picado

Preparación: Fanse os zumes. Mestúranse co azucre e ca auga.

Presentación: Nun vaso longo e estreito.

Aplicación: Para merendar.