



CAÑA DE FRAMBUESA



TIEMPO ACTIVO
5 min



TIEMPO TOTAL
5 min



DIFICULTAD
baja



RACIONES
6 vasos



PRECIO
bajo

INGREDIENTES PARA 6 VASOS

Limonada de frambuesas

- 75 g de frambuesas congeladas
- 500 g de agua
- 1 limón entero con piel, lavado
- 50 g de azúcar

Cóctel

- 60 g de frambuesas congeladas
- 2 botellas de cerveza Coronita (660 g)
- 60 g de vodka
- 1 chorrito de limoncello
- 18 - 24 cubitos de hielo

ACCESORIOS ÚTILES

- jarra
- colador

VALORES NUTRICIONALES POR VASO



Energía	424 kJ / 101 kcal
Proteínas	<1 g
Hidratos de c.	12 g
Grasa	<1 g
Colesterol	0 mg
Fibra	2 g

PREPARACIÓN

Limonada de frambuesas

- 1 Ponga las frambuesas en el vaso y triture **10 seg/vel 7**.
- 2 Añada el agua, el limón y el azúcar y triture **2 seg/vel 10**. Introduzca el cestillo en el vaso y, sujetándolo con la espátula, vierta la limonada en una jarra. Reserve.

Cóctel

- 3 Ponga las frambuesas en el vaso y triture **10 seg/vel 7**.
- 4 Incorpore la limonada reservada, la cerveza, el vodka y el limoncello. Mezcle **30 seg/vel 3**. Vierta en una jarra a través de un colador. Ponga 3-4 cubitos de hielo en cada vaso, vierta el cóctel y sirva.

INFORMACIÓN

- Receta facilitada por Fátima Valle.

ACCESORIOS THERMOMIX

Cestillo, Cubilete