

Ginger Ale

Ingredientes:

Gengibre 35 g

Açúcar 16 g

Sorbitol 75 g

Sumo Lima 1

Fermento 1 colher café

(adicionalmente pode acrescentar outros frutos: ananás, maçã, framboesas, hortelã)

Procedimento:

Num tacho caramelizar o açúcar até este atingir uma coloração avermelhada. Deixar arrefecer. Adicionar 0,5L de água quente e dissolver o caramelo. Reserve

Colocar o gengibre no copo e triturar 2-3 seg vel 8

Adicionar o sorbitol, o sumo de lima, o caramelo dissolvido e 1,5L de água. Programar 100°C, 15 min, vel 1.

Deixar arrefecer até à temperatura ambiente.

Decantar o líquido para uma garrafa de PET de 2L. Se necessário use um funil e um coador para impedir a passagem dos sólidos.

Adicionar o fermento.

Deixar fermentar 3-4 dias. Coloque no frigorífico e desfrute.