

## Limonada brasileña



La limonada brasileña es una limonada dulce, cremosa y diferente al resto, pues esta se prepara con un ingrediente secreto: leche de coco. La limonada brasileña además se prepara con los limones completos, así que es una gran fuente de vitamina C. No te quedes con las ganas de probarla y sigue leyendo el paso a paso que en RecetasGratis.net te detallamos de esta deliciosa bebida.

👥 3 comensales

🕒 15m

📊 Dificultad baja

**Características adicionales:** Coste barato, En frío, Receta tradicional de Brasil

### Ingredientes:

- 4 piezas de Limón verde sin semilla
- 1 taza de Leche de coco
- 3 cucharadas soperas de Leche condensada
- $\frac{1}{4}$  taza de Azúcar moreno (45 gramos)
- 1 taza de Hielos
- 3 tazas de Agua (720 mililitros)

### Cómo hacer Limonada brasileña:

**1** A diferencia de la tradicional limonada, la limonada brasileña se prepara con los limones completos, por lo que para su preparación necesitaremos limón verde sin semilla o bien, limas. Asegúrate de lavarlas muy bien ya que las licuaremos con todo y cáscara. Una vez que estén lavados, retira las tapas de los limones y córtalos en cuartos.





**2** Licua los limones muy bien junto con una taza de agua.



**3** Cuela la pulpa de los limones y reserva el jugo.



**4** Enjuaga el vaso de la licuadora y agrega el jugo que colamos junto con la leche de coco.





- 5** Agrega también la leche condensada, el azúcar, hielo y de una a dos tazas de agua, dependiendo de lo espesa te guste la limonada. Y si quieres utilizar una leche condensada más ligera, no te pierdas esta sencilla receta.



- 6** Sirve la limonada brasileña y disfruta al momento.





**7** Como viste es muy fácil preparar esta original bebida para sorprender a tus invitados. Esperamos que disfrutes de esta receta, y si tienes alguna duda, opinión o piensas que podríamos mejorarla, por favor escríbenos tus comentarios.



Si te ha gustado la receta de Limonada brasileña, te sugerimos que entres en nuestra categoría de Jugos y zumos.