

CÓCTEL DE UVAS DE LA SUERTE

INGREDIENTES:

1250 g de Uvas

2 limones hermosos

5 cucharadas de licor de avellana o de almendra hielo al gusto

canela en polvo

PREPARACION

Lavar bien las uvas y los limones, estos últimos sin pelarlos se partirán en 6 partes.

Échelos en el vaso junto y presionar el botón turbo 5 veces con golpes secos y rápidos. Poner la cestilla para colar, reservamos el líquido que nos ha salido. Después lavar bien el vaso, para que no quede nada.

Volvemos a poner el líquido en el vaso, añada el licor y el hielo, presionamos el botón de turbo dos o tres veces para romper el hielo y después echamos el licor programando de 25 a 30 segundos a velocidad 5.

Se puede servir en copas largas o vasos