

PONCHE TROPICAL DE CARAMBOLA Y MARACUYÁ

Ingredientes:

Rinde para 1.5 litros

- Pulpa de maracuyá (sin semillas): 1 taza (250 ml)
- Agua fría: 5 tazas (1200 ml)
- Cúrcuma en polvo: 1/2 cucharadita (2 g)
- Jengibre fresco rallado: 1 cucharadita (5 g)
- Natuvia con Probióticos en sobre: 4 sobres (4 g)
- Carambola: 1 unidad (100 g)
- Hojas de menta fresca: 6 unidades (5 g)
- Hielo: al gusto

natuvia

Preparación:

1. Hacé la base del ponche: en una licuadora, poné la pulpa de maracuyá, 1 taza de agua fría, la cúrcuma en polvo y el jengibre rallado. Licuá por unos segundos hasta que todo se integre muy bien y el color amarillo sea uniforme.
2. Colá la mezcla para que quede una base sin residuos de jengibre. Verté el líquido en una jarra grande.
3. Endulzá: agregá las 4 tazas de agua restante y los 4 sobres de Natuvia con Probióticos. Revolvé bien hasta que el endulzante esté completamente disuelto. Probá el ponche y ajustá el dulce con otro sobre de Natuvia si lo ves necesario.
4. Prepará la carambola: cortá la carambola en rodajas finas, con la forma de estrella característica. Reservá unas pocas para decorar los vasos y el resto ponelas dentro de la jarra para que suelten un poco de sabor y se vean atractivas.
5. Serví el ponche bien frío en vasos altos con bastante hielo después de dejarlo descansar un rato. Decorá cada vaso con una rodaja de carambola y una hoja de menta fresca.