

# As minhas Receitas

## Ponche rosé



Ingredientes: 3 decilitro de vinho rosé  
5 decilitro de gasosa  
2 colher de sopa de açúcar amarelo  
1 unidade de pêssago (em calda)  
2 unidade de rodela de ananás

Instruções de preparação:

Comece por colocar o vinho e a gasosa numa taça e junte o açúcar. Corte as frutas aos cubos pequenos e junte ao preparado anterior. Mexa e deixe repousar por 20 minutos no frio. Antes de servir ,volte a mexer bem e coloque em copos individuais.

Sugestões Adicionais: