

Margarita alla frutta

Preparazione: 15 minuti | **Lavorazione:** 55 secondi

Quantità: 6 bicchieri (1,4 l)

¼ di bicchiere (60 ml) d'acqua

6 once (180 ml) di tequila

2 once (60 ml) di Grand Marnier o triple sec

1 arancia media senza scorza, senza semi, tagliata a metà

1 lime senza scorza

1 limone senza scorza, senza semi, tagliato a metà

6 cucchiaini (75 g) di zucchero semolato

6 bicchieri (1,4 l) di cubetti di ghiaccio

1. Versare tutti gli ingredienti nel boccale Vitamix nell'ordine in cui sono elencati e chiudere bene il coperchio.
2. Selezionare la Variabile 1 o il programma Dessert freddi.
3. Avviare l'apparecchio, aumentare lentamente la velocità fino al valore più alto e miscelare per 55 secondi o avviare l'apparecchio e aspettare il completamento del ciclo programmato.
4. Versare in un bicchiere da margarita con il bordo ricoperto di sale e servire subito.

Informazioni nutrizionali

Valori per porzione da 1 bicchiere (240 ml): calorie 150, grassi totali 0 g, grassi saturi 0 g, colesterolo 0 mg, sodio 5 mg, carboidrati totali 20 g, fibre 1 g, zuccheri 18 g, proteine 0 g

Organizzarsi in anticipo

Margarita su ordinazione

Questo margarita fatto in casa è reso più salutare e dal sapore più pungente grazie a un trio di agrumi freschi.

Preparare dei margarita su ordinazione per un gruppo di persone significa che l'ospite deve fare la parte del barista per la maggior parte del party, ma è possibile accorciare i tempi di preparazione (e unirsi così al divertimento) sbucciando e togliendo i semi alle arance, ai limoni e al lime in anticipo. Tenere i frutti in frigo in un contenitore coperto finché non è il momento di utilizzarli: sarà possibile mescolarli rapidamente in pochi secondi e assicurarsi così che ogni drink venga servito ghiacciato.

Mescolare gli ingredienti sperimentando diversi tipi di frutta, come le succose e brillanti arance Satsuma e tangerino, le dolci Cara Cara dal colore rosa pallido e le pungenti e rubiconde arance sanguinella.