





- W #2020 -

INGREDIENTES

4 Limões

- 6 folhas de hortelã
 - 1 Pau de canela

PREPARAÇÃO

- 1. Espremer o sumo dos limões.
- 2. Verter para um jarro com 1 L de água
- 3. Adicionar a hortelã e a canela e deixar repousar (idealmente algumas horas).

DICAS ZERO DESPERDÍCIO

Pode congelar o sumo do limão em cuvetes de gelo. Pode aproveitar as cascas para congelá-las ou secá-las ao sol. Depois esmague-as armazene num frasco e utilize em doces, pratos salgados, marinadas, molhos, chás, etc.

