

# PÊSSEGO CREPITANTE

Verão, Antioxidante, Boa Cara, Vitaminas A e C

Para  
**3**  
Copos

## Ingredientes:

6 pêsesgos sem caroço

½ limão

1 grande pitada de noz de moscada  
moída

300 ml de água tônica

1 fatia fina de gengibre

**Preparação:** Retire os caroços dos pêsesgos e descasque o limão. Não é necessário descascar o gengibre. Passe nesta ordem os pêsesgos, o gengibre e o limão na centrifugadora J 80 Ultra/J 100 Ultra.

Em seguida misture a noz de moscada e a água tônica com o sumo.

Distribua a preparação por três copos.

*Ideia de decoração: Decore os copos com fatias finas de pêsego.*

**Benefícios:** O pêsego, rico em minerais, vitaminas A e C, é um constituinte ideal nos **cocktails antioxidantes**.

**Outra ideia:** Para este sumo **pode utilizar pêsesgos brancos e amarelos**.

**Dicas Robot-Coupe:** Pense em retirar sempre o caroço das frutas (ex. pêsego, damasco, cereja...). Pode passar facilmente na centrifugadora J 80 Ultra as especiarias e as raízes como o gengibre com outras frutas e legumes para um **cocktail apurado**.

