

## UVAS EN PROSECCO AZUCARADAS

Tiempo de preparación: 5 minutos

Tiempo en el refrigerador: 12 horas



### Ingredientes

3 tazas de uvas verdes sin semillas y sin tallos

1 taza de tu prosecco favorito

3 cucharadas de azúcar blanca granulada

### Instrucciones:

1. Colocar las uvas en un recipiente y cubrirlas con el prosecco o champán. Taparlas y dejarlas marinando en el refrigerador durante más de 12 horas.
2. Escurrir las uvas, regresar las uvas al recipiente y agregar el azúcar, mezclar bien para que todas queden bien cubiertas, luego congelar durante 2 horas. Sacarlas y a disfrutar.

### Notas:

Cómo guardarlas:

\*A temperatura ambiente: puedes dejarlos fuera hasta 24 horas, pero, por supuesto, no permanecerán congelados por mucho tiempo. Sin embargo, son buenos de cualquier manera.

\*En el refrigerador: puedes almacenar las uvas refrigeradas antes (y después) de servir las hasta por 48 horas. Esto significa un total de hasta cuatro días refrigerados.

\*En el congelador: Guarda tus uvas Prosecco en el congelador, en un recipiente hermético o en una bolsa ziploc hasta por un mes.