

MOCKTAIL OTOÑAL DE MANZANA

Tiempo de preparación: 10 minutos

Tiempo enfriándose: 3 horas

Salen 20 tazas



Ingredientes:

- Sidra de manzana sin alcohol, 1 galón (15 tazas)
- 48 onzas de Ginger Ale (6 tazas) (o Champagne si quieres con alcohol)
- 1 manzana roja en rodajas finas
- 1 manzana verde en rodajas finas
- 1 Naranja en rodajas finas
- 1 taza de arándanos congelados
- 1 cucharada **Espicias para pastel de calabaza***
- 5 palitos de canela para decorar y dar sabor

Espicias para pastel de Calabaza (Pumpkin Pie Spices)

- 1 cucharada de canela en polvo
- 1 cucharada de jengibre en polvo
- ½ cucharada de nuez moscada en polvo
- ¾ cucharadita de clavos de olor en polvo

Instrucciones:

1. Si no tienes especias para pastel de calabaza, agrega todos los ingredientes en un recipiente, mezclarlos bien y déjalo aparte.
1. En una jarra para beber de 2 galones, agrega 2 tazas de sidra de manzana, las especias para pastel de calabaza, mezclar hasta que desaparezcan los grumos, luego agrega el resto de la sidra de manzana.
2. Agrega la Ginger Ale o el champán, las manzanas, naranjas y arándanos y palitos de canela y revuelve suavemente.
3. Refrigerera durante 2-3 horas antes de servir frío, decora con fruta extra...¡Salud!

Notas:

*Las cantidades las puedes modificar según la cantidad de personas a quien lo ofrecerás.

una pizca de Luna- Mocktail Otoñal de Manzana

*El mocktail se mantendrá en buen estado durante 3-4 días en el refrigerador en un recipiente hermético.

*Si deseas que este sea un cóctel alcohólico, sustituir la Ginger Ale por Champagne.

*Esta bebida se puede preparar con 8 horas de anticipación si se vierte el champán (o el ginger ale). También puede hacer la mezcla sin el componente gaseoso hasta por 48 horas. Cuando esté listo para servir, vierte el ginger ale o el champagne.

*Las especias de pastel de calabaza que te sobre, guardalas en un frasco que quede bien cerrado y utilizas para otras recetas.