



# Receitas com Groselha Albergaria



[www.albergaria.com.pt](http://www.albergaria.com.pt)

**leite e groselha albergaria,  
a combinação perfeita!**



**para o pequeno almoço mais  
animado leite com groselha**

**Ingredientes**

1 copo de leite

Groselha Albergaria a gosto

**Preparação**

Adicionar Groselha Albergaria ao copo de leite e fica delicioso!

**e algo fresco? leite gelado  
com groselha albergaria**

**Ingredientes:**

170 ml de leite gelado;

30 ml de Groselha Albergaria;

3 cubos de gelo

**Preparação:**

No liquidificador, bater o leite gelado, a Groselha Albergaria e os 3 cubos de gelo.

Servir em copo longo com palhinha.

# groselha albergaria multiplica a frescura



## refresco simples água com groselha

### Ingredientes

1 Porção de Groselha Albergaria  
6 Porções de água fresca (com ou sem gás)

### Preparação

Adicionar 1 porção de groselha albergaria por cada 6 porções de água e multiplique a frescura!

## refresco cítrico água com groselha

### Ingredientes:

1,5 litros de água fresca  
120 ml Groselha Albergaria  
1 limão cortado aos bocados  
Gelo q.b.

### Preparação:

Numa jarra coloque 1,5L de água fresca. Misture com a groselha e adicione os bocados de limão para uma explosão de frescura!

**pipoca colorida,  
diversão garantida!**

SINCE 1972  
**ALBERGARIA**

**pipocas doces com  
groselha**

**Ingredientes:**

1 Chávena de óleo  
1 Chávena de milho de  
pipocas  
1/2 Chávena de Groselha  
Albergaria  
100g de açúcar

**Preparação:**

Coloque óleo numa panela, deixe aquecer e espalhe o milho. Deixe estourar completamente e reserve. Numa panela antiaderente, coloque o açúcar e a groselha em lume baixo e mexa sem parar, até que forme uma calda bem consistente. Deixe arrefecer ligeiramente e espalhe a calda sobre as pipocas, cobrindo a maior área possível. Deixe arrefecer completamente. Crocante, deliciosa e colorida! Bom Apetite!!

# sobremesas para surpreender



## **mousse de groselha**

### **Ingredientes:**

- 1 lata de leite condensado
- 2 copos de Groselha Albergaria
- 28 g de gelatina sem sabor

### **Preparação:**

Coloque todos os ingredientes no liquidificador e espere até engrossar. Coloque a mistura em taças ou onde desejar servir. Leve ao frigorífico até atingir o ponto ao seu gosto!

# sobremesas para surpreender



## **bolo de groselha**

### Ingredientes:

1 colher de sopa de fermento  
1 colher de sopa de margarina  
3 chávenas de chá de farinha de trigo  
1 chávenas de Groselha Albergaria  
1 chávena de açúcar  
1 chávenas de leite  
3 ovos

### Para a Calda:

1 colher de sopa de maisena  
1 chávena de Groselha Albergaria  
1 chávena de açúcar

### Preparação:

Bater a margarina, o açúcar e as gemas bastante.

Depois juntar a farinha, o leite, a groselha e a clara batida em neve. Por último o fermento.

A calda engrosse no fogo e cubra o bolo depois de assado.

**e um cocktail sem  
álcool?**



**cocktail de groselha  
sem álcool**

**Ingredientes:**

- 20 ml de Groselha Albergaria
- 180 ml de sumo de Limão
- 90 ml de sumo de Laranja
- Gelo

**Preparação:**

Gele bem o copo, coloque todos os ingredientes e mexa bem. Termine com zest de limão e uma rodela de laranja!

# caipirinha ou mojito?



## **mojito de groselha**

### Ingredientes

30 ml de Groselha Albergaria

3 Rodelas de Lima

5 Folhas de Hortelã

60 ml de Rum

20 ml de Água com Gás

Gelo

### Preparação

Coloque todos os ingredientes no copo e mexa bem. Se preferir, enfeite a bebida uma rodela de lima e folha de hortelã.

## **caipirinha de groselha**

### Ingredientes:

50 ml de cachaça

15 ml de Groselha Albergaria

15 ml de sumo de limão

10 ml de gasosa

Gelo picado

### Preparação:

Coloque todos os ingredientes no copo e mexa bem. Se preferir, adicione duas rodelas de lima e fica pronto a beber!



**a tradição e simplicidade  
de um belo tango**



**uma cerveja com twist: tango**

### Ingredientes

1 copo de cerveja bem fria  
Groselha Albergaria a gosto

### Preparação

Adicionar Groselha Albergaria à  
cerveja fresca e deixe-se deliciar com  
esta simbiose simples e única!

SINCE 1972

**ALBERGARIA**

**Bom apetite!**

[www.albergaria.com.pt](http://www.albergaria.com.pt)

