

**KOMBUCHA SABORIZADA** 2 porções**INGREDIENTES**

- 300 gramas de kombucha original
- 100 gramas de suco de abacaxi **ou** 100 gramas de suco de maracujá **ou** 1 unidade de limão tahiti cru (60 g)
- 5 fatias de gengibre, cru (11 g)

MÉTODO DE PREPARO

- 1º Fatie o gengibre e tire algumas fatias de casca do limão. Coloque tudo em um recipiente que possa ser fechado junto com o Kombucha preparado. Use o mesmo limão e esprema o suco no conteúdo. Misture bem e feche o recipiente, preferencialmente evitando que ele fique com ar no interior, e deixe seguir para a segunda fermentação (que dura de três a sete dias).
- 2º Depois deste prazo, abra a garrafa com cuidado (pois ela vai produzir uma quantidade relativamente grande de gás) e sirva para consumo.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

	POR 100 g	POR PORÇÃO (199 g)	% DDR
ENERGIA	24 kcal	47 kcal	2 %
CARBOIDRATOS	6 g	12 g	4 %
PROTEÍNA	0 g	0 g	0 %
GORDURA	0 g	0 g	0 %
GORDURAS SATURADAS	0 g	0 g	0 %
FIBRA ALIMENTAR	0 g	0 g	1 %
SÓDIO	1 mg	2 mg	0 %