

🌟 VIRGIN MOJITO FRAISE VEGAN, SANS GLUTEN, SANS ALCOOL 🌟

RECETTE POUR 1 PERSONNE

 10 minutes

INGREDIENTS

- 20 feuilles de menthe
- 1 citron vert
- 4 fraise
- 2 cuillères à café de sucre de canne roux
- 25 ml de sirop saveur rhum
- 4 gros glaçon
- 200 ml d' eau gazeuse

MATERIEL

- Un verre de 30 cl
- Un couteau
- Un presse agrumes
- Une râpe à grain fin
- Un pilon à cocktail
- Un petit verre mesureur
- Une planche à découper

1

Déposer les feuilles de menthe au fond du verre (attention, les tiges sont amères quand on les écrase, ne surtout pas les ajouter)

2

Zester et presser le citron vert, et ajouter les zestes et le jus

3

Ajouter le sucre roux, le sirop saveur rhum et les fraises.

4

Piler le mélange en écrasant bien les fraises

5

Ajouter les glaçons pour remplir le verre aux 3/4 puis compléter avec de l'eau gazeuse.

6

Décorer avec un quartier de citron vert, quelques rondelles de fraises, un peu de menthe, touiller gentiment avec une paille large et déguster !



🌿 BON APPÉTIT ! 🌿

Recette par Comme une poule

<https://recettes.commeunepoule.com/recette/virgin-mojito-fraise>