

LIMONATA



Preparazione : 10 min - **Riposo :** - - **Cottura :** - - **Materiale :** Spremiagrumi

Ingredienti : 5 BICCHIERI

- 1 litro d'acqua - 4 lime (130 ml) - 75 ml di sciroppo di zucchero di canna - 20 foglie di menta fresca - 2 limoni (130 ml)

1. Mescolare l'acqua allo sciroppo di zucchero di canna in una caraffa.
2. Spremere i limoni con lo spremiagrumi utilizzando il cono giallo (per agrumi piccoli). Aggiungere il succo di limone alla miscela acqua e sciroppo.
3. Lavare le foglie di menta e aggiungerle alla limonata. Lasciarle un po' in infusione e servire!

Juice Expert 4 ■

Juice Expert 3 ■