

Mocktail frutal



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 10min , Tiempo de cocción: 0min

Tiempo total: 10min , Número de porciones: 4

0 Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/mocktail-frutal>

Preparación

Para el almíbar de romero: Coloque el azúcar y el agua en una olla pequeña y cocine a fuego lento hasta que el azúcar se disuelve, revolviendo ocasionalmente. Añada el romero, retirar del fuego, tapar y dejar reposar la mezcla durante 1-2 horas. Deseche ramitas de romero y enfriar el jarabe en el refrigerador hasta que esté listo para su uso. Para el montaje: Rellenar 4 vasos con hielo. Verter 2 cucharadas de jarabe de romero en cada vaso y cubra con 1/4 taza de jugo de mandarina. Añadir 1/3 taza de jugo de arándano en cada vaso y mezcle. Termine cada coctail con el agua gasificada y adornar cada uno con una ramita de romero. Servir!



Ingredientes

- Para el jarabe de romero: 1 taza/s Azúcar
- 1 taza/s Agua
- 3 ramita/s Romero
- 1 taza/s Jugo de mandarinas
- 1-1/3 taza/s Jugo de Arándanos
- 2 taza/s Agua gasificada saborizada (del sabor que guste)

Categorías

Día Especial, Día de San Valentín, Primavera, Verano, Económico, Exótica, Rápida, Aperitivo, Bebidas y cocktails