

COCKTAIL ALL' ANGURIA

In questo periodo non sono stata molto presente sui vostri blog, in tanti sono passata anche se non ho lasciato commenti, ma come vi dicevo è un periodo un po "stanco" e il tempo mi scivola tra le dita, scorre inesorabile e io non concludo mai come vorrei.

Ho notato però che questo stato d'animo appartiene a molte altre e probabilmente abbiamo tutti bisogno di riposarci e di staccare un po la spina!!

Allora oggi vi offro un drink, di quelli che si bevono sulla spiaggia al tramonto durante una bella giornata di vacanza, con la mente libera dai problemi e solo la voglia di quel momento di serenità.



Questo esperimento a mio parere è piuttosto riuscito anche se il risultato finale è leggermente dolce, probabilmente dipende dalla dolcezza dell'anguria, nel mio caso probabilmente non avrei dovuto mettere lo zucchero.

COCKTAIL ALL' ANGURIA

per 2 persone

180 gr di anguria

70 gr di tassoni

70 gr di aperol

10 gr di zucchero

1.5 lime

Spremete i lime e frullatelo assieme allo zucchero e all'anguria, dalla quale avrete prelevato tutti i semi, in

modo che si scioglia bene. Unite poi la tassoni e l'aperol.
Servite con abbondante ghiaccio.





ombelicodivenere.blogspot.it