Des bases alcoolisées colorées pour contrer l’ennui

ALCOOLISÉS – BREUVAGES – RECETTES



NOMBRE DE PORTION : 6

TEMPS DE PRÉPARATION : 5 MIN

TEMPS DE CUISSON :

TEMPS DE REPOS : 24H

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: MOYEN

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- Vodka (ici, j'ai utilisé la vodka Absolut). Comme nous allons l'aromatiser et la colorer, nul besoin d'opter pour des vodkas dispendieuses comme la Grey Goose.
- Bonbons Jolly Rancher séparés par couleur (dans mon cas, j'ai utilisé les bleus, verts, rouges et roses).
- Pots masson (ou tout autre récipient refermable hermétiquement).

Préparation

1. La méthode est fort simple. Séparez votre vodka en parts égales dans vos pots masson.
2. Utilisez le ratio suivant; **6 bonbons par 250 ml de vodka**.
3. Déposez vos bonbons dans chaque pot puis laissez fondre pendant 24 heures en secouant vigoureusement chaque pot aux 6 heures (idéalement!! Nul besoin de se lever la nuit… hé hé!). Le tour est joué!