

Limonade sucrée pétillante

[BREUVAGES](#) - [NON-ALCOOLISÉS](#) - [RECETTES](#)



NOMBRE DE PORTION : 2 LITRES

TEMPS DE PRÉPARATION :
10 MIN

TEMPS DE CUISSON :

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- 2 litres d'eau pétillante faite avec la SodaStream
- 6 citrons
- ¼ tasse de sirop d'érable

Préparation

1. Il vous suffit de presser vos citrons pour en retirer le maximum de jus. Le truc pour en avoir plus est de mettre vos citrons au four micro-onde quelques secondes pour les chauffer.
2. Mélangez le jus du citron et le sirop avec l'eau gazéifiée. Si vous avez la dent plus sucrée, bonifiez la quantité de sirop selon vos goûts.
3. Pour faire une limonade plus girly,
4. ajoutez-y des framboises congelées et brassez un peu. La limonade changera de couleurs et sera refroidit au passage!