

Glaçons aromatisés pour de l'eau moins plate!

BREUVAGES - RECETTES



NOMBRE DE PORTION : 6

TEMPS DE PRÉPARATION :
5 MIN

TEMPS DE CUISSON :

TEMPS DE REPOS : 4H

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: OUI

Ingrédients

- Au choix
- Quelques fraises fraîches ou dégelées
- Jus d'un citron et son zeste
- Menthe ciselée

Préparation

1. **Pour la saveur de fraise** : Réduire les fraises en purée dans le mélangeur. Ajouter un peu d'eau pour rendre le mélange un peu plus liquide. Transférer dans des moules à glaçons. Congeler quelques heures. Mettre 3-4 glaçons dans un verre et remplir d'eau plate ou gazeuse.
2. **Pour la saveur de citron** : Mettre le zeste dans le fond des moules. Ajouter du jus de citron au tiers du moule. Ajouter de l'eau jusqu'au rebord. Congeler quelques heures. Mettre 3-4 glaçons dans un verre et remplir d'eau plate ou gazeuse.
3. **Pour la saveur de menthe** : Mettre de la menthe au tiers des moules. Remplir d'eau. Congeler quelques heures. Mettre 3-4 glaçons dans un verre et remplir d'eau plate ou gazeuse.
4. **Pour la saveur fraise-menthe** : Mettre de la menthe au tiers des moules. Ajouter de la purée de fraises liquide jusqu'au rebord. Congeler quelques heures. Mettre 3-4 glaçons dans un verre et remplir d'eau plate ou gazeuse.