

CANNAMELA

Succo di arancia e lime allo zenzero



Ingredienti

- 6 arance succose
- 1 lime
- 1 cucchiaino raso zenzero macinato serie oro CANNAMELA
- 30g zucchero
- 50g acqua
- ghiaccio
- fettine di arancia



Porzioni
4 persone



Portata
Bevanda



Tempo
10 minuti



Difficoltà
Facile



Cottura
In
casseruola



Kcal per
persona
92.25*

* Calorie calcolate da Quadò Editrice Srl (software Easydiet aggiornamento 2007)

I nostri partner

DOLCI CUCINA



Preparazione

- 1 Spremete le arance.
- 2 A parte spremete il lime.
- 3 Raccogliete il succo di lime in una casseruola, unite lo zucchero, lo Zenzero macinato Serie Oro CANNAMELA e 50 g di acqua.
- 4 Ponete la casseruola sul fuoco e sobbollite lo sciroppo per 5 minuti. Allontanate dal calore, lasciate raffreddare e filtrate.
- 5 Ponete 700 g di succo delle arance in una caraffa.
- 6 Aggiungete il succo di lime e zenzero.
- 7 Ponete in frigo.
- 8 Al momento di servire distribuite il succo nei bicchieri e, a piacere, aggiungete spicchietti di arancia e ghiaccio.