

# CANNAMELA

## Tè alla menta



### Ingredienti

- 1 litro acqua
- 4 bustine tè verde
- qb Menta in foglie Serie Oro CANNAMELA
- 100g zucchero
- Mezzo limone
- Mezze fettine di limone per decorare



Porzioni  
4 persone



Portata  
Bevanda



Tempo  
10 minuti



Difficoltà  
Facile



Cottura  
Bollito/lessato



Kcal per  
persona  
100\*

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

I nostri partner

**DOLCI CUCINA**



# Preparazione

- 1** Portate a bollore 200 g di acqua con lo zucchero.
- 2** Fuori dal fuoco versate 1 cucchiaino di menta in foglie Serie Oro CANNAMELA.
- 3** Lasciate in infusione per 30 minuti, poi filtrate il composto.
- 4** Portate a bollore l'acqua rimasta, allontanate dal calore e versatela nella caraffa dove avrete posto le bustine.
- 5** Lasciate in infusione il tè per 5 minuti, poi eliminate le bustine.
- 6** Aggiungete lo sciroppo alla menta e miscelate.
- 7** Incorporate ora alcune gocce di succo di limone.
- 8** Coprite la caraffa e trasferitela in frigorifero.
- 9** Versate il tè alla menta ghiacciato nei bicchieri, guarnite con le mezze fettine di limone e servite subito.