28 Οκτωβρίου 2014

Σπιτική ροζ λεμονάδα



Υλικά

1 1/2 φλιτζ. κρυσταλλική ζάχαρη

1 1/2 φλιτζ. νερό

2 1/2 φλιτζ. φρεσκοστυμμένο & σουρωμένο χυμό λεμονιού

2 φλιτζ. χυμό cranberry

Λεπτές, στρογγυλές φέτες λεμονιού για το σερβίρισμα

Εκτέλεση

1. Ετοιμάστε το σιρόπι μια μέρα πριν: Ρίξτε 1 φλιτζ. ζάχαρη με 1 φλιτζ. νερό σε ένα κατσαρολάκι, σε υψηλή θερμοκρασία, και ανακατέψτε μέχρι να διαλυθεί καλά η ζάχαρη. Αφήστε το σιρόπι να έρθει σε θερμοκρασία δωματίου και μετά βάλτε το στο ψυγείο να κρυώσει.

2. Σε ένα μεγάλο μπωλ ρίξτε το χυμό λεμονιού, το χυμό cranberry, 1 φλιτζ. νερό και ανακατέψτε καλά. Προσθέστε σταδιακά το σιρόπι ώστε να κάνετε τη ροζ λεμονάδα σας όσο γλυκιά θέλετε. Βάλτε τη σε μια γυάλινη κανάτα και αφήστε τη στο ψυγείο να κρυώσει μέχρι το σερβίρισμα.

3. Για το σερβίρισμα, προσθέστε παγάκια και γαρνίρετε με τις λεπτές φέτες λεμονιού.

Πηγές: queen.gr –ikypros.com