

CHAMPAGNE E MELA

Ingredienti

- 4 limoni
- zucchero di canna
- cognac (60ml)
- menta fresca
- Champagne
- succo di mela (160ml)
- 4 zollette di zucchero

Come si prepara

Inumidire il bordo delle flutes e passarlo nello zucchero.

Mettere sul fondo di ogni bicchiere una zolletta di zucchero.

Aggiungere 2 gocce di limone che faciliteranno lo scioglimento dello zucchero e mescolare.

Versarvi 15 ml di cognac in ogni bicchiere.

Aggiungere in ogni flute 40 ml di succo di mela e colmare con lo champagne.

Appoggiare sul bordo del bicchiere uno spicchio di mela tagliato molto sottile.

Difficoltà: 2

Tabella nutrizionale

| | |
|-------------------|--------------------|
| Valore energetico | 148 kcal 620 kJ |
|-------------------|--------------------|

Tags

foto, occasioni speciali, natale, new, veglione, feste, Champagne e mela, tradizionale, mediterraneo



