



ROOIBOS CITRON-VANILLE FROID

A savoir : contrairement au thé, si on prolonge le temps d'infusion du rooibos ils ne sera pas amer. Vous pouvez remplacer le sucre avec du miel.



Ingrédients pour 1 L : 1 L d'eau plate, 10gr de rooibos citron-vanille (ou nature), 6 c. à soupe de cassonade, 1 c. à café de gingembre râpé, tranches de citron et menthe pour servir.

Mélangez l'eau, le rooibos, le sucre et le gingembre, puis laissez reposer au réfrigérateur pendant au moins 2 heures. Servez-le bien froid avec des tranches de citron et quelques feuilles de menthe fraîche.

<http://thatsamore.canalblog.com/>

2007-2013 ©That's Amore! Tous droits réservés.