

Xarrup de llimona i cava



El xarrup de llimona també ve de gust aquestes festes per ajudar a pair i refrescar si el dinar o sopar ha estat copiós.

Per 4 persones

Temps: 1 hora + temps de congelador

Ingredients:

- -500 ml d'aigua
- -350 gr de sucre
- -6 llimones
- -1/2 botella de cava



Preparació:

PAS 1: Esprem les llimones, cola el suc i reserva-ho.

PAS 2: Ratlla la pell de tres de les llimones utilitzades.

PAS 3: Prepara un almívar posant aigua i sucre en un cassó al foc. Remou-ho fins que el sucre es dissolgui. Quan bulli,

afegeix la ratlladura de la llimona i deixa-ho bullir durant un minut més. Després deixa-ho refredar.

PAS 4: En un bol gran, barreja el suc de llimona, el cava i l'almívar colat. Remou-ho bé i col·loca-ho en el congelador durant una hora.

PAS 5: Quan s'hagi congelat la superfície, treu-ho, remou-lo i torna a ficar-ho al congelador una hora més. Repeteix el procés.

PAS 6: Deixa congelar la mescla per complet i, abans de servir-la a la copa, tritura-la bé.



Bon Profit!