



Cocktail Tropical spice fără alcool

Steps: 2

Difficulty Grad:

Ingredients

Portions

80 ml bere cu ghimbir 80 ml suc de ananas
20 ml suc de lime gheață

Instructions

Îți imaginezi frunzele de palmier legănându-se în adierea vântului ușor de vară și a brizei mării, apa cristalină? Le poți obține pe toate gustând dintr-un **cocktail Tropical**, după o rețetă marca **Robert Pascu**.

Partea și mai bună este că vorbim despre un **cocktail fără alcool**, deci îl poți bea fără griji în orice parte a zilei. Pe lângă ingredientele clasice ale unui **cocktail Tropical**, ananasul și lime-ul, îți poți pune la treabă imaginația și testa papilele gustative.

De exemplu, poți înlocui ananasul cu mango, fructul pasiunii sau guava. De asemenea, gustul poate fi completat cu 2-3 frunze de mentă proaspătă, iar vizual poți întregi acest **cocktail de vară** cu flori comestibile.

Pentru varietate:

- Poți adăuga la acest mocktail scorțișoară sau nucșoară. Acestea vor accentua tenta exotică a cocktailului;
 - Dacă vrei să fie mai dulce, poți folosi zmeură sau afine;
 - Dacă îți dorești o tenta bogată, adaugă o lingură de lapte de cocos.
1. Într-un pahar se toarnă sucul de lime, se adaugă gheață și sucul de ananas și se toarnă bere de ghimbir.
 2. Se poate decora cu o petală de ananas și physalis.

***De la rețetă la pahar: descoperă ingredientele care dau viață cocktail-ului tău preferat!
Descoperă promoțiile Selgros!***

Urmărește clipul de mai jos pentru mai multe rețete de cocktailuri fără alcool:

Cocktail Tropical spice fără alcool

Stand 07.06.2024