

polos de MOJITO



Ingredientes para 6 unidades:

- 70 gr de azúcar moreno
- 130 gr de zumo de lima
- 6 hojas hierbabuena
- 25 gr de ron blanco
- 120 gr de bebida gaseosa (en mi caso Sprite)
- 2 limas para decorar

Preparación:

En un vaso ancho y resistente machacamos el azúcar junto con la hierbabuena y el zumo de lima. Dejamos reposar 30 minutos para que infusione.

Colamos el líquido para retirar la hierbabuena y añadimos el ron blanco y la bebida gaseosa.

Vertemos en el molde decorando con rodajas finitas de lima. Congelamos.

A los 45 minutos ponemos el palito y congelamos 12 horas más.

Conlaszarpasenlamasa