

metro



Daiquiri aux fraises

Évaluer cette recette ★ ★ ★ ☆ ☆ 5 Votes



Sans Gluten



Sans Lactose

2 PORTIONS | 0:05 PRÉPARATION | 0:00 CUISSON | 0:05 TEMPS TOTAL

Ingrédients

250 ml Fraise champêtres congelées
(1 tasse)

375 ml Punch au melon d'eau , punch au kiwi et aux
(1 1/2 fraises ou punch aux fruits
tasse)

60 ml Rhum blanc
(1/4 tasse)

15 ml Sucre granulé
(1 c. à
soupe)

15 ml Eau
(1 c. à
soupe)

Préparation

Dans un mélangeur, combiner les fraises, le punch et le rhum blanc jusqu'à consistance onctueuse.

Mélanger le sucre et l'eau dans un petit bol allant au micro-ondes. Faire cuire 20 secondes au micro-ondes à puissance maximale. Laisser refroidir.

Tremper le bord d'un verre à vin ou autre verre sur pied dans le mélange de sucre et d'eau puis enrobez-le en le plongeant dans un bol de sucre granulé.

Verser le daiquiri aux fraises dans des verres et servir immédiatement.

Garniture : feuilles de menthe fraîches (facultatif)

Source : Metro

Mentions légales

Recettes sans gluten

Assurez-vous de n'utiliser que des céréales, farines et féculés certifiées sans gluten et de bien lire les étiquettes de produits lors de l'achat.

Recettes sans lactose

Assurez-vous de n'utiliser que des laits, yogourts, beurres, fromages et autres produits « laitiers » sans lactose et de bien lire les étiquettes de produits lors de l'achat.

Metro Richelieu inc. , ses compagnies affiliées et ses filiales n'engagent pas leur responsabilité pour toutes circonstances découlant de l'utilisation des recettes suggérées. Il appartient à la personne utilisant ce site de s'assurer que chacun des ingrédients est conforme à son régime de vie et/ou à ses restrictions alimentaires.
