



INGREDIENTES:

- 1 Litro de agua fresca
- 2 limones buenos lavados
- 2 cucharadas de miel
- 1 trozo de jengibre natural de 3 ó 4 cm, pelado y en dos trozos
- unas ramas de menta fresca
- unas hojas de menta para decorar
- unas rodajitas de limón



ELABORACIÓN:

1. Quitar las puntas de los limones (que sean hermosos y tengan zumo, que no estén secos de esos que solo tienen piel y no tienen zumo) los partimos en dos trozos cada uno, y los ponemos en el vaso de Thermomix.
2. Le añadimos el trozo de jengibre pelado y en dos trozos, unas hojitas de menta, lavadas y sin los rabitos, y dos cucharadas soperas de miel, y el litro de agua, mejor si está fresca.
3. Programar 2 segundos, velocidad turbo y 4 segundos a velocidad 3.
4. Colar con ayuda del cestillo como hacemos normalmente con la limonada y como vemos en las fotos, poner unas hojitas de menta, en el fondo de una jarra donde echamos la limonada ya colada.
5. También en los vasos a la hora de servirla con unos cubitos, y una rodaja de limón con un cortecito colocado en el borde del vaso. Lista.

Muy rica, y más sana imposible.

□ □ □ □ □ □ □ □ □ □

