

Limonade brésilienne aux fraises

INGRÉDIENTS

- 2 tasses de fraises fraîches, équeutées
- 3 à 4 limes (citrons verts), lavées et coupées en quartiers, avec la pelure
- ½ boîte de lait condensé sucré (environ 200 ml)
- 2 tasses d'eau froide
- 2 tasses de glaçons

PRÉPARATION

- Mettre les quartiers de lime et l'eau dans un mélangeur. Pulser quelques secondes (pas trop longtemps pour éviter l'amertume de la pelure).
- Passer ce mélange au tamis pour retirer les morceaux de zeste.
- Remettre le liquide filtré dans le mélangeur avec les fraises, le lait condensé sucré et les glaçons.
- Pulser jusqu'à texture lisse et mousseuse.
- Servir immédiatement, bien frais

Astuces

- Ne pas mixer trop longtemps les limes au départ pour éviter l'amertume.
- Se déguste immédiatement pour profiter de la mousse et de la fraîcheur.
- Variante : ajouter un soupçon de gingembre frais ou quelques fraises congelées pour une version plus glacée.

Le goût des petits fruits, autrement!