

PIÑA COLADICE MOCKTILES

Difficulté : ♥♥♥







ROSÉE D'AMOUR



Mise en place :

Au lieu de suivre l'étape 6 de la mise en place du jeu (situé en page 3), prenez les 16 sous-verres indiqués dans le schéma ci-dessous et placez-les de la manière suivante :



N'oubliez pas de placer les sous-verres sur la face  ou  en fonction du nombre de joueurs (voir page 3 du livret de règles). À 3 joueurs, alternez au hasard les faces  et  lorsque vous placez les sous-verres. Rangez les sous-verres non utilisés dans la boîte.



ROSÉE D'AMOUR

Frais comme une rose !



6 bonbons guimauve à la fraise



20 cl de limonade

10 cl de jus de fraise (ou de framboise)



1 cuillère à soupe de sirop de grenadine



Quelques glaçons



Faites fondre **5 bonbons** dans un peu de **limonade tiédie** (au micro-ondes 10-15 sec ou dans une casserole à feu doux), puis laissez refroidir.

Pour la décoration, ajoutez **un bonbon** sur le bord du verre. Servez avec **deux pailles** pour une soirée romantique !



Anecdote du Barman : Un mocktail est une boisson sans alcool, élaborée pour offrir les mêmes saveurs et présentations sophistiquées que les cocktails traditionnels.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé - À consommer avec modération - La vente d'alcool est interdite aux - de 18 ans.

