



Безалкогольный мохито

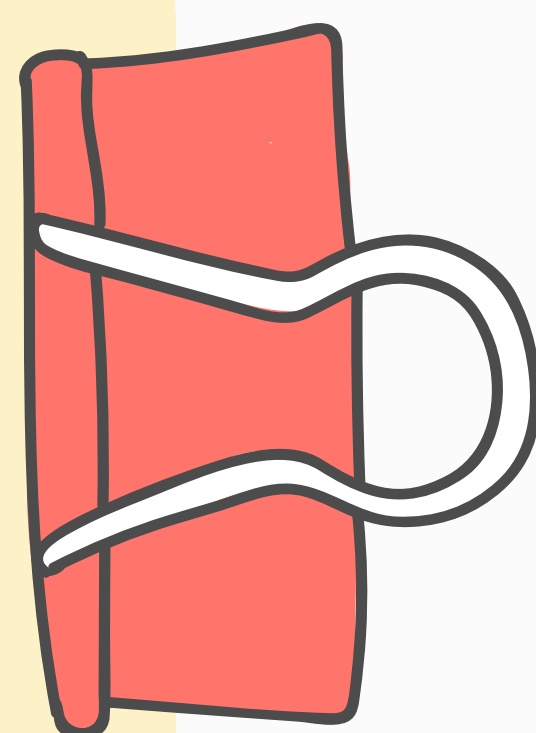
Мохито - один из самых известных и распространенных коктейлей в наше время. Он к нам прибыл из Кубы, где его впервые смешал неизвестный бармен. Официальной датой рождения мохито считают 25 мая 1930 года. Уже сейчас есть различные варианты исполнения напитка, в том числе и безалкогольный. Вот к нему мы и приступим.

Калорийность: 3 ккал/100 г. **Б/Ж/У:** 0-0-1

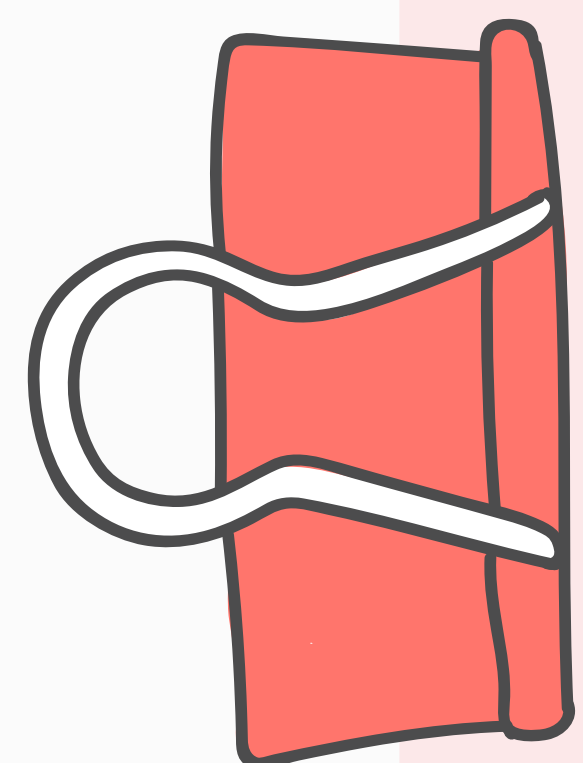
Количество порций/вес: 2/480 г.

Время приготовления: 10 минут

Сложность: просто



Ингредиенты



лимон (дольки) - 30 г

лайм - 40 г

мята свежая - 4-5 листочков

фит парад No7 - по вкусу

вода газированная - 300 г

лед - 1/3 стакана



Приготовление

- 1 Моем и нарезаем средними кусочками лимон и лайм. Добавляем сахарозаменитель, мяту и хорошенько разминаем все в высоком стакане.
- 2 Добавляем лед, лучше даже ледяную крошку, перемешиваем. Если есть шейкер — перекладываем все туда и взбиваем.
- 3 Перекладываем в бокал или стакан, заливаем несладкой газированной водой.

В классическом не ПП-варианте используется только лайм, тростниковый сахар и вместо газировки — спрайт. Но поверьте, на вкус наш рецепт от базового практически невозможно отличить!