



Virgin Margarita's



INGRÉDIENTS

Pour **pour 2 petites portions**
ou **1 grande**

- 60 ml de jus d'orange sanguine
- 2 c. à s. d'édulcorant érythritol (= 1,5 c. à s. de sucre)
- 30 ml de jus de citron vert
- 15 ml de lait de coco
- 60 ml d'eau pétillante
- 30 ml limonade pétillante sans sucre
- 4 gros glaçons

PRÉPARATION

Mettre tous les ingrédients dans un blender haute vitesse et mixer. Utiliser de préférence la fonction "cocktail" ou "glace pilée" si votre blender en dispose.



* par rapport
à une version sucrée

RETROUVEZ TOUTES LES INFORMATIONS VALIDÉES SUR LES ÉDULCORANTS EN LIGNE:

www. **EDULCORANTS** .eu

Bar à limonade

MATÉRIEL

- 1 commode ancienne ou petite armoire (*récup ou ressourcerie*)
- Papier à poncer de grain 120
- 250 ml peinture (primer) pour bois
- 400 ml de peinture à la craie, couleur au choix
- Brosse à peindre
- Petit rouleau à peindre
- Dispenser à limonade
- Fanions

Étape 1

Poncer légèrement le meuble à l'aide du papier à poncer.

Nettoyer le meuble à l'aide d'un chiffon humide.

Enlever les poignées, boutons ou autres clenches ou, si c'est impossible, les protéger

Étape 2

A l'aide d'un rouleau, peindre le meuble avec le primer pour bois et laisser sécher 6 heures.

Étape 3

Peindre le meuble ensuite avec la peinture à la craie. Pour un rendu plus authentique, utiliser une brosse. Laisser sécher pendant 4 heures. Refixer les poignées, boutons, clenches... dès que la peinture est bien sèche.

Étape 4

Décorer le meuble avec des fanions.

Étape 5

Préparer le mocktail et le verser dans un dispenser à limonade. Décorer le meuble avec des fleurs, des agrumes et d'autres fruits d'été. Utiliser des pailles en papier.



1



2



3



4



RETROUVEZ TOUTES LES INFORMATIONS VALIDÉES
SUR LES ÉDULCORANTS EN LIGNE:

www. **EDULCORANTS** .eu