

ROSA FUCSIA



Preparazione : 5 min - **Riposo :** -- **Cottura :** -- **Materiale :** Filtro Setaccio o Extra Press

Ingredienti : 4 BICCHIERI

- ¼ anguria (500 g) - 6 grosse fragole - 1 lime - 200 ml di tè Earl Grey freddo - foglie di menta

1. Preparare una tazza di tè Earl Grey poco infuso. Lasciarlo raffreddare.
2. Sbucciare e tagliare a pezzi l'anguria (inutile togliere i semi). Sbucciare il limone. Lavare le fragole.
3. Passare con il Filtro setaccio oppure l'Extra Press (per un aspetto più cremoso) e continuare con l'anguria e il lime. Aggiungere il tè ghiacciato e mescolare.
4. Suddividere nei bicchieri e decorare con foglie di menta.

Juice Expert 4 ■

Juice Expert 3 ■