LINDA BEN

Frozé – frosið rósavín



Eldunartími

-

Erfiðleikastig

Auðvelt

Fjöldi

7 glös

Lýsing

Frozé – frosið rósavín er tilvalið til að njóta núna þegar sumarið er alveg að fara mæta (frozé sagt með áherslu á e-ið, svona eins og frakkarnir segja rosé (rósavín)).
Maður setjur einfaldlega rósavín í klakabox, frystir, svo setur maður klakana í blandara ásamt sykursírópi og blandar þar til maður er kominn með krap, svo er bara að hella í glösin, jafnvel skreyta glösin með einhverju fallegu og sumarlegu, njóta svo í góðum félagsskapi.
Ástæðan fyrir því að það er sett sykursíróp í frozé er að við það að frysta rósavínið missir það sætubragðið, það er mikilvægt að sleppa því ekki.
Sykursíróp er mjög einfalt að útbúa, maður setur einfaldlega sykur og vatn í pott og hitar þar til sykurinn hefur bráðnað.

Frozé – frosið rósavín

- 750 ml rósavín
- 1 dl sykur
- 1 dl vatn

Aðferð:

1. Setjið rósavínið í klakabox og frystið í a.m.k. 6 klst (a.t.h. rósavínið mun ekki frjósa fullkomlega útaf alkahólinu)
2. Setjið vatn og sykur í pott, hitið þar til sykurinn hefur bráðnað. Kælið inn í ísskáp.
3. Setjið klakana og sykursírópið saman ofan í blandara og blandið þar til myndast hefur krap.

Ef þú prófar þessa uppskrift, þá þætti mér svo vænt um að heyra hvernig smakkast! Skildu endilega eftir skilaboð hér fyrir neðan, eða taktu mynd og merktu mig á myndinni á Instagram @lindaben
Ýttu hér til að fylgjast með á Instagram!
Ykkar, Linda Ben

Hráefni

—

Leiðbeiningar

1.