



APEROL SPRITZ

POUR LE SODA MAKER CLASSIC

INGRÉDIENTS

- 1 orange
- 80 ml Prosecco
- 80 ml Aperol
- 40 ml eau tonique

PRÉPARATION

Remplissez le Sodamaker Classic d'eau froide.

Vissez 1 capsule de soda iSi et agitez vigoureusement. Pour que l'eau soit vraiment pétillante, mettez-la au réfrigérateur pendant 1 à 2 heures.

Versez le Prosecco dans un grand verre à vin et ajoutez l'Aperol et l'eau tonique. Complétez avec de l'eau gazeuse provenant du Sodamaker Classic et décorez avec des tranches d'orange.

Le plaisir de cuisiner!

Plus de recettes sur kisag.ch