Thé glacé citron recette cookeo

Thé glacé citron recette cookeo

Voilà dans cet article une recette rafraîchissante. Cette recette est une recette traditionnelle adaptée au cookeo . Vous pouvez rajouter du sucre si vous trouvez la boisson trop acide.

Ingrédients

2 l d’eau

2 sachets de thé vert

1 citron jaune

1 citron vert

70 ml de pulco

3 cuillères à soupe de sucre en poudre

3 cuillères à soupe de sucre de canne

1 cuillère à soupe de miel

Cuisson rapide ou cuisson sous pression

Versez 2 l d’eau dans la cuve avec des rondelles de citron vert et jaune. (Gardez 2 rondelles de citron pour la décoration). Ajoutez le sucre dans la cuve et mélangez.

Arrêtez votre Cookeo et plongez les 2 sachets de thé dans la cuve et laisser infusez.

Ajoutez la cuillère à soupe de miel

Quand le thé est refroidi, placez le dans un pichet au frigo. Vous pouvez placez le pichet au congélateur pendant 15 mn avant de servir

Servez frais avec des glaçons.

Widgets Amazon.fr

Widgets Amazon.fr

Thé glacé pêches au cookeo

Thé glacé pêches au cookeo

40 CALORIES 1 PP 1 SP

Ingrédients pour 4 personnes

2 pêches pelées et coupées en cubes

2 sachets de thé noir ou vert

2 cuillères à soupe de miel liquide

800 ml d’eau

Préparation

Epluchez et coupez les pêches en morceaux et déposez les dans la cuve .

Versez les 800 ml d’eau

Ajoutez les 2 cuillères à soupe de miel et mélangez.

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 2 mn .

Quand la cuisson est terminée ,enlevez les sachets de thé,mixez les ingrédients et versez la préparation dans un pichet .

Laissez refroidir dans un premier temps à l’air libre puis placez au frigo pendant 4 Heures.

Servez avec des glaçons .