

Limonadă cu flori de soc – Pe cât de delicioasă, pe atât de specială



Limonadă cu flori de soc



Astăzi vă aducem o rețetă **pe cât de delicioasă, pe atât de specială**: Limonado-Socată sau Limonadă cu flori de soc, o rețetă **spectaculoasă**! Această băutură vă va cuceri cu **aromele sale florale și prospețimea unică**, perfectă pentru zilele călduroase de vară.

Ingrediente sunt mai jos în descriere, iar rețeta pas cu pas este prezentată în video.

- 2 lămâi
- 2 trandafiri pentru dulceață
- 3 pălării de soc
- 1,5 l apă plată
- 2 l apă minerală
- 250 g miere de albine

1. Dizolvă 200-250 g de miere de albine în 500 ml de apă la temperatura camerei.
2. Amestecă bine până la dizolvare completă. Pentru eficiență, folosește un mixer vertical.

3. Stoarce o lămâie mare și adaugă sucul peste siropul de miere.
4. O altă lămâie taie-o în felii subțiri și păstrează-o pentru a fi adăugată ulterior în borcan.
5. Într-un borcan de 5L, toarnă siropul de miere și lămâie.
6. Adaugă 2 trandafiri de dulceață (opțional, pentru aromă suplimentară).
7. Pune 3-4 flori de soc proaspete, bine scuturate.
8. Strânge ușor feliile de lămâie între degete pentru a elibera sucurile și adaugă-le în borcan.
9. Toarnă 1L de apă de izvor și amestecă bine.
10. Completează cu 2L de apă minerală carbogazoasă pentru un efect efervescent.
11. Lasă limonada-socată să se infuzeze timp de 10 minute.
12. Dacă servești imediat, adaugă cuburi de gheață pentru o răcorire instantă.
13. Amestecă ușor înainte de servire pentru a omogeniza aromele.