Creamy Lemonade (Kremet limonade med kondensert melk)



Ingredienser

♥ 1,5 dl ferskpresset sitronsaft
♥ 1 dl søtet, kondensert melk (se tips)
♥ 1 dl sukker
♥ 8,5 dl kaldt vann

Tilsett i muggen / glassene:
♥ isbiter
♥ 1 sitron, delt i skiver

Fremgangsmåte

Press sitroner og mål opp 1,5 dl sitronsaft. Mål opp søtet, kondensert melk og sukker.

Bland først sukkeret med den kondenserte melken. Tilsett deretter sitronsaft, litt om gangen mens du rører, slik at den kondenserte melken gradvis tynnes ut av sitronsaften.

Bland dette så med kaldt vann. Dersom du ønsker å tilberede limonade på et senere tidspunkt, kan denne blandingen settes i kjøleskapet til du er klar.

Ved servering has først rikelig med isbiter og sitronskiver i muggen. Fyll deretter opp med limonaden og rør raskt rundt.

Nydelig, kremete sitronlimonade!

Tips

♥ Søtet, kondensert melk fås kjøpt på hermetikkboks og finnes i de fleste velassorterte matbutikkene. Søtet, kondensert melk er tyktflytende, litt klissete og gulhvit i fargen. NB! Må ikke forvekslet med usøtet, kondensert melk, som også kjøpes på hermetikkboks. De to variantene pleier å stå ved siden av hverandre i butikkhyllene, så følg med at du velger riktig type.

♥ Denne porsjonen gir til sammen 12 dl limonade, men med masse isbiter og sitronskiver blir volumet større. Bruk den muggen du har, og hvis den ikke er stor nok til å romme alt på en gang, kan du fylle opp med mer limonade etter hvert.

♥ Ferdigblandet limonade kan oppbevares et par dager i kjøleskapet, men bør blandes med isbiter og sitronskiver rett før servering.

♥ Dersom du ønsker å lage en cocktail ut av dette, kan du tilsette en skvett vodka i glasset. □□ (Kun for voksne så klart.)

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/creamy-lemonade-kremet-limonade-med-kondensert-melk