

REFRESC DE TAMARINDE

½ tassa (125 ml) de sucre bru o l'edulcorant que més agradi

½ tassa (125 ml) d'aigua

60 ml de concentrat de tamarinde o polpa rehidratada

1 litre d'aigua amb gas
gel

Si es fa servir sucre, dissoldre'l en un caçó d'aigua a foc baix i si es fa servir ginebre, posar-lo en pols.

Ajuntar amb el tamarinde, barrejar-ho bé i deixar que el xarop bulli durant un minut.

Treure del foc i deixar que es refredi.

Posar gel granissat en els gots, omplir-los fins a la meitat amb aigua amb gas i afegir 2 cullerades soperes del xarop de tamarinde per got. Barrejar-ho tot bé, posar aigua amb gas fins dalt i llest.