

# Lime Hindistan Cevizli Batida

Toplam 5 dk

Hazırlık - Pişirme 0 dk

2 kişilik

Kolay

~164 kcal

Açlık bar 1/10

Lime hindistan cevizli batida, romu lime ve hindistan cevizi sütüyle karıştırılarak tropik, serin ve Brezilya akşamı için uygun bir kokteyl hazırlar.

## Malzemeler

- 1 su bardağı Rom
- 0.5 su bardağı Lime suyu
- 0.8 su bardağı Hindistan cevizi sütü
- 1 su bardağı Buz

## Yapılış

- Malzemelerini ölçüp tezgaha alınız. Çekiciler sona kaldırmaya başlayın.
- Tüm malzemesini blender'a alınız. Buz eklenmeden ölçüleri kontrol edin.
- Karışımı 20 saniye çekin, hindistan cevizi pürüzsüzleştirin.
- Kokteyli bekletmeden servis edin, kremi doku ayrışmasın.

### PÜF NOKTASI

Buzu blenderda fazla çekmemek kokteylin sulu değil granit kalmasını sağlar.

### SERVIS ÖNERİSİ

Kışın bardakta çok soğuk sunun, üstüne ince lime kabuğu rendeleyin.