SÉNÉGALAISEMENT MIAMM By Binta®

BISSAP By Binta®

INGRÉDIENTS

- 100 g de Bissap vimto
- Entre 170 et 200g de sucre blanc
- 6 sachets de sucre vanillé
- 2,5 L d'eau
- 6 branches de menthe fraîche bien garnie

PRÉPARATION

01 Lavez le bissap à l'eau froide puis faire bouillir dans 1 L d'eau avec les feuilles de menthe pendant 20 minutes à feu moyen.
À l'aide d'un tamis, versez l'infusion de bissap dans un saladier.

02 Ajoutez à nouveau 1,5 L d'eau dans les feuilles de bissap préalablement infusées puis mélangez afin qu'elles dégorgent au maximum.
Après que les feuilles ont dégorgées, versez le contenu dans le saladier que vous avez réservé.

03 Ajoutez le sucre et le sucre vanillé mélangez le tous.
Transvasez le contenu dans un contenant ajoutez quelques feuilles de menthe fraîche.

04 Reservez le tous au frais minimum 4h heures.
(secouez avant de servir.

À servir froid !

BEST SELLER

©2023 - Autour de nos papilles gourmandes - Tous droits réservés. Reproduction interdite sans autorisation préalable. Pour toute demande d'autorisation d'utilisation de cette image, veuillez nous contacter à l'adresse contact@nospapillesgourmandes.com. Numéro SIRET : 95201332400019