

Popsicles citron vert coco menthe {spécial canicule}

Pour 6 popsicles

150g de jus de citron vert (4 citron)

250g d'eau de coco

1 bonne dizaine de feuille de menthe

2 cuil à soupe de sucre

Coupez les feuilles de menthe en lanières.

Pressez les citrons verts dans un grand bol, ajoutez l'eau de coco, le sucre et les feuilles de menthes coupées en lanières. Mélangez pour bien dissoudre le sucre, couvrez et laissez infuser 1 heure.

Versez la préparation dans des moules à popsicles et placez au congel. Quand le mélange commence à prendre, planter les bâtonnets dans les moules et laissez la congélation ce terminer.

Passez sous l'eau chaude pour les démouler et rafraichissez-vous !!