



3 δροσιστικά mocktails με άρωμα μαστίχας, για τις καλοκαιρινές μπαλκονάδες

Μερίδες: 2 για κάθε mocktail **Χρόνος προετοιμασίας:** 10 λεπτά **Χρόνος ψησίματος:- Χρόνος Αναμονής:** - **Σκεύος:** -

Mojito mocktail με άρωμα μαστίχας:

- 4 κ.σ. μαύρη ζάχαρη
- 1 λάιμ, κομμένο στα 8
- 20 φύλλα φρέσκο δυόσμο
- παγάκια
- [280 ml Mastih₂o](#)

Citrus mocktail με υποβρύχιο:

- χυμό από 1 μεγάλο πορτοκάλι, σουρωμένο
- χυμό από ½ ροζ γκρέιπφρουτ, σουρωμένο
- 2 κ.σ. maple syrup
- παγάκια
- [200 ml Mastih₂o Mandarin](#)
- φλούδες πορτοκαλιού & γκρέιπφρουτ
- 2 κ.γλ. γλυκό υποβρύχιο

Mocktail βυσσινάδα με τριαντάφυλλο και μαστίχα:

- 2 κ.σ. γλυκό του κουταλιού βύσσινο
- παγάκια
- [330 ml Mastih₂o Rose](#)
- 2 κ.σ. φρέσκα μύρτιλλα
- λουκούμια τριαντάφυλλο, για το σερβίρισμα (προαιρετικά)

ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

Για το Mojito mocktail με άρωμα μαστίχας:

Μοιράζουμε σε 2 ψηλά ποτήρια τη ζάχαρη, το κομμένο λάιμ (κρατώντας 2 κομμάτια στην άκρη για μετά) και τη μισή ποσότητα δυόσμου. Με ένα κουτάλι ή με γουδί πιέζουμε το λάιμ να απελευθερώσει τους χυμούς του μαζί με το δυόσμο. Συνεχίζουμε με μπόλικο πάγο.



Μοιράζουμε το [Mastih₂o](#), ανακατεύουμε και στολίζουμε με τα 2 επιπλέον κομμάτια λάιμ και τα υπόλοιπα φύλλα δυόσμου. Σερβίρουμε αμέσως.

Για το Citrus mocktail με υποβρύχιο:

Ανακατεύουμε το χυμό πορτοκαλιού και του γκρέιπφρουτ μαζί με το maple syrup σε μπολ ή κανατάκι. Βάζουμε το χυμό σε 2 κοντά ποτήρια, γεμίζουμε με παγάκια και περιχύνουμε με το [Mastih₂o Mandarin](#).

Στολίζουμε με τις φλούδες, ανακατεύουμε και σερβίρουμε τα mocktails με 1 κουταλάκι γλυκό υποβρύχιο στο καθένα.

Για το Mocktail βυσσινάδα με τριαντάφυλλο και μαστίχα:

Μοιράζουμε σε 2 ποτήρια το γλυκό βύσσινο, συνεχίζουμε με πάγο και περιχύνουμε με [Mastih₂o Rose](#). Γαρνίρουμε με τα φρέσκα μύρτιλλα, ανακατεύουμε (και αν θέλουμε προσθέτουμε λίγο επιπλέον γλυκό βύσσινο) και σερβίρουμε αμέσως, αν θέλουμε συνοδεία λουκουμιών τριαντάφυλλο.