



## 1 φρουτένιο cocktail & 1 εξωτικό mocktail, με αρώματα μαστίχας, λεμονιού & ginger

**Μερίδες:** 4 cocktails- 4 mocktails **Χρόνος προετοιμασίας:** 10-15 λεπτά

### **Frozé με καρπούζι και μαστίχα**

#### **Υλικά:**

500 ml κρασί ροζέ

300 γρ. καρπούζι, κομμένο σε μεσαία κομμάτια

50 γρ. maple syrup

[2 μπουκάλια Μαστιχολεμονάδα με Τζίντζερ Mastiho](#)

#### **Υλικά για το σερβίρισμα:**

4 κλωνάρια φρ. θυμάρι

#### **Εκτέλεση Froze cocktail:**

- 1) Ξεκινάμε γεμίζοντας τουλάχιστον 6-8 ώρες πριν 2 παγοθήκες με το ροζέ κρασί και τις αφήνουμε στην κατάψυξη να παγώσουν.
- 2) Βάζουμε το καρπούζι, τα παγάκια και το maple σε ένα blender και τα χτυπάμε μέχρι να δημιουργηθεί ένα μείγμα σαν αραιή γρανίτα. Προσέχουμε να μην τα χτυπήσουμε πολύ γιατί θα αρχίσουν να λιώνουν τα παγάκια.
- 3) Στη συνέχεια μεταφέρουμε το μείγμα με το καρπούζι σε μια κανάτα, προσθέτουμε την [Μαστιχολεμονάδα με Τζίντζερ Mastiho](#) ανακατεύουμε με ένα κουτάλι και σερβίρουμε με λίγο φρέσκο θυμάρι.

### **Mocktail Pina Colada με λεμονάδα, μαστίχα & ginger**

#### **Υλικά:**



125 ml χυμό ανανά

150 γρ. κομμάτια ανανά, φρέσκο ή κονσέρβα

125 ml γάλα ή κρέμα καρύδας, κονσέρβα, παγωμένα

**2 μπουκάλια Μαστιχολεμονάδα με Τζίντζερ Mastiho**

#### **Υλικά για το σερβίρισμα:**

4 κ.σ. Ινδική καρύδα, τριμμένη

4 κομμάτια ανανά, φρέσκο ή κονσέρβα

4 κλωναράκια φρέσκο δυόσμο

#### **Εκτέλεση Pina Colada mocktail:**

- 1) Σε ένα μπλέντερ βάζουμε τα κομμάτια ανανά, τον χυμό ανανά, την κρέμα καρύδας και τα χτυπάμε μέχρι να ομογενοποιηθούν και να έχουμε ένα λείο μείγμα.
- 2) Μεταφέρουμε το μείγμα σε μια κανάτα και προσθέτουμε σιγά σιγά την **Μαστιχολεμονάδα με Τζίντζερ Mastiho** και ανακατεύουμε με ένα κουτάλι.
- 3) Απλώνουμε την τριμμένη καρύδα σε ένα πιάτο, βρέχουμε ελαφρώς το στόμιο ενός ποτηριού και το βυθίζουμε στο πιάτο με το ινδοκάρυδο μέχρι να καλυφθεί ομοιόμορφα.
- 4) Γεμίζουμε το ποτήρι με παγάκια και σερβίρουμε τη Pina Colada.