

LIMONADA DE ROSA DE JAMAICA

Tiempo de preparación: 5 minutos

Tiempo de cocción: 15 minutos

Sale 1 litro de limonada

Ingredientes:

- 3 cucharadas de flor de jamaica seca (hibiscus flower)
- 4 tazas de agua
- 2 limones, en jugo
- 1/3 taza de miel cruda o al gusto

Instrucciones:

1. Agrega 2 tazas de agua a una olla pequeña, que hierva a fuego alto, cuando esté hirviendo retirar del fuego y agregar la jamaica seca y deja reposar durante 15 minutos.
2. Cuela el té, echarlo en una jarra y agrega el jugo de limón, el agua y la miel, revuelve para combinar.
3. Refrigerera hasta que esté listo para tomar, sirve con hielo, ¡a disfrutar!



www.unapizcadeluna.com