



NOROHY

• VANILLE AUDACIEUSE & ENGAGÉE •

GIN FIZZ
DE VAINILLA Y PERA

PARA 1 VASO

INGREDIENTES

Gin Fizz de vainilla y pera

Peras.....	200 g
Azúcar blanco	100 g
Agua	120 ml
TADOKA de NOROHY	1 dosis

Para el cóctel

Ginebra	4 cl
Sirope de pera y vainilla	2 cucharas soperas
Agua con gas.....	180 g
Cubitos de hielo	

SIROPE DE PERA Y VAINILLA

Empezar picando o triturando finamente las peras. En una cacerola pequeña colocar las peras, **añadir** el azúcar, el agua y una dosis de **TADOKA** y calentar a fuego medio. **Llevar** la mezcla a ebullición, **bajar** a fuego lento y **dejar cocer** entre 5 y 8 minutos hasta que el líquido adquiera un color ámbar y las peras se deshagan.

Remover con frecuencia mientras se cuecen las peras para garantizar una cocción uniforme.

Retirar el puré del fuego y colar el sirope en una jarra con pico.

Dejar enfriar el sirope a temperatura ambiente antes de usar.

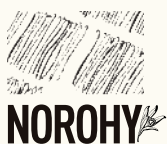
PARA PREPARAR 1 CÓCTEL

Para preparar 1 vaso **añadir** la ginebra y 2 cucharadas del sirope de pera y vainilla en el fondo del vaso y **mezclar**. A continuación, **añadir** el agua con gas. Finalmente, **añadir** cubitos de hielo por encima y **remover** ligeramente.

Truco: se puede preparar el vaso antes mojando el borde y pasándolo por azúcar y vainilla en polvo **NOROHY**.



Receta ofrecida por:



Receta original y créditos fotográficos:
Agence **cru**.

  @norohyvainille
norohy.com

Queda prohibida toda reproducción o
difusión excepto uso privado.

