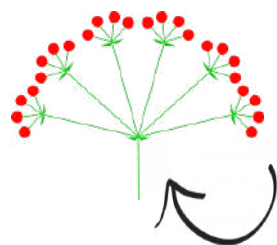


SI ANEU A PASSEJAR PEL BOSCO O CAMINS US TROBAREU ELS SAÜQUERS FLORITS. LA FLOR DE SAÜC S'UTILITZA PER UNA GRAN VARIETAT DE RECEPTES DE CUINA I TAMBÉ EL SEU FRUIT.



LA FLOR DEL SAÜQUER ÉS MOLT PETITA, I ES DISPOSA
SEGUINT AQUESTA FORMA DE VENTALL I EL RESULTAT
SÓN RAMS DE FLORS BLANQUES FORÇA GRANS



TOT I QUE EL SAÜQUER ÉS UN ARBUST,
POT ARRIBAR A FER MÉS DE DOS METRES
D'ALÇADA



AVUI US VOLEM PROPOSAR UN POSTRE FÀCIL I QUE US VINDRÀ MOLT DE GUST AQUESTS DIES DE CALOR



INGREDIENTS:

- 3 RAMS DE FLORS DE SAÛC
- DUES LLIMONES
- 200 g DE SUCRE
- PAPER FILM
- UNA CASSOLA
- UN COLADOR
- UNA GERRA

1. POSEU UN LITRE D'AIGUA CALENTA EN UNA GERRA
2. AFEGIU A L'AIGUA ELS 200G DE SUCRE I REMENEU PERQUÈ EL SUCRE ES DISOLGUI
3. TIREU-HI EL SUC DE DUES LLIMONES I TAMBÉ LES FLORS DE SAÛC
4. TAPEU AMB PAPER FILM I HO DEIXEU REPOSAR UN DIA DINS LA NEVERA
5. COLEU AMB UN COLADOR EL LÍQUID DE LA GERRA JA REFREDAT I SERVIU EN UN GOT AMB UN TALL DE LLIMONA

