Polos de limón y menta

Raciones para 1

- ❏ 200 ml
  Zumo de limón
- ❏
  Ralladura de 2 limones
- ❏
  Menta
- ❏ 50 g
  Azúcar
- ❏ 15 ml
  Miel
- ❏ 100 ml
  Agua

1. Empezamos preparando un jarabe con el agua, el azúcar y la miel, lo ponemos todo en un cazo al fuego y lo calentamos mientras lo movemos hasta que se haya disuelto el azúcar.

2. Mezclamos el jarabe con el zumo de limón y la ralladura y lo vertemos en las poleras, añadimos unas hojitas de menta en cada uno de los polos e introducimos el palito de madera.

3. Si el palito de madera no se queda recto, podemos dejar las poleras una hora en el congelador y después centrar el palito pues la mezcla ya estará medio congelada y tendrá más consistencia para que el palito quede bien clavado.

4. Congelar en total un mínimo de 3 h y ya estarán listos los Polos de Limón y Menta para refrescarte en verano.

Notas del Chef

https://cookinglovers.teka.com/es/receta/polos-de-limon-y-menta/