Frappe de la Sorcière

Ingrédients :

- 2 onces de rhum blanc
- 1/2 once de sirop de citrouille (si vous en avez)
- 1/2 once de jus de citron frais
- 1/2 once de sirop d'érable
- 1 pincée de cannelle en poudre
- 1/2 once de crème légère
- Glaçons
- Tranches de citron pour la garniture
- Pincée de noix de muscade pour la décoration (facultatif)

Instructions :

1. Remplissez un shaker de glaçons pour le refroidir.
2. Dans le shaker, ajoutez le rhum blanc, le sirop de citrouille (ou à défaut, du sirop simple), le jus de citron frais, le sirop d'érable, la pincée de cannelle en poudre et la crème légère.
3. Secouez vigoureusement pendant environ 15 secondes pour bien mélanger les ingrédients et refroidir le mélange.
4. Versez le cocktail dans un verre à cocktail préalablement refroidi.
5. Garnissez le cocktail avec une tranche de citron et, si vous le souhaitez, saupoudrez légèrement de noix de muscade pour une touche de saveur supplémentaire.

Révision #2
Créé 2023-10-10 12:01:15 UTC par Admin
Mis à jour 2023-10-10 12:09:32 UTC par Admin