

Whiskey sour au sirop d'érable

- Une recette de whiskey sour au sirop d'érable et cannelle!



Ingrédients :

- 1 once et demie (3 cuillères à soupe) de Whiskey ou de Bourbon de votre choix
- 1 once (2 cuillères à soupe) de jus de citron frais
- 3 cuillères à thé de sirop d'érable
- Une pincée de cannelle

Préparation :

1. Dans un mélangeur pour les cocktails, mettez de la glace au 2/3.
2. Verser le Whiskey, le jus de citron, le sirop d'érable et la cannelle. Shaker vigoureusement.
3. Ajouter des glaces dans votre verre à Whiskey. Verser le mélange.
4. Appréciez 😊

“

Quelque part entre le Sortilège et le Fireball, c'est un cocktail classique réinventée pour la saison des sucres... Pour ceux et celles qui apprécient un bon whiskey entre amis ;)

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)

