ICE CREAM COCKTAIL experience

# MAGNOLIA

I cocktail di *Daniela Garcea*
a base di gelato confezionato

ISTITUTO DEL GELATO ITALIANO

## INGREDIENTI

- ✓ 2 scoop di gelato confezionato alla fragola
- ✓ 5 cl di carcadè freddo
- ✓ 6/7 foglie di basilico fresco
- ✓ soda

## PROCEDIMENTO

preparare il carcadè in anticipo e lasciarlo raffreddare.
combinare in uno shaker il gelato alla fragola e il carcadè.
shakerare con del ghiaccio. Quando lo shaker diventa freddo, filtrare il liquido eliminando il ghiaccio.
Aggiungere le foglie di basilico fresco e shakerare ulteriormente "a secco" (senza ghiaccio).
Versare il contenuto dello shaker in un tumbler alto. Aggiungere cubetti di ghiaccio e finire il drink con soda o con acqua frizzante.
Completare con una foglia di basilico.

Gradazione alcolica: 0%