



## POLOS DE MOJITO

Puedes ver el vídeo en nuestra página web [www.glotonessingluten.com](http://www.glotonessingluten.com), en nuestro canal de Youtube o en el siguiente link:

<https://www.youtube.com/watch?v=m05vETWjsYE>

### Ingredientes

- 70 ml de agua
- 70 g. de azúcar blanco
- 5 hojas de hierbabuena
- 130 ml. de zumo de lima
- Un chorrito de ron blanco
- 50 ml. de gaseosa



En un cazo, calentamos 70 mililitros de agua y agregamos 70 gramos de azúcar blanco. Dejamos que hierva y cuando se haya disuelto el azúcar, lo retiramos del fuego.



Agregamos 5 hojas de hierbabuena troceadas para que coja sabor. Cuando haya hervido, las retiramos y reservamos.



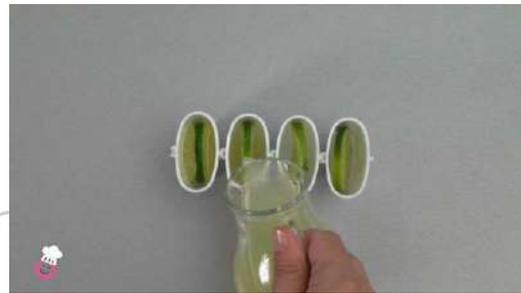
Añadimos 130 mililitros de zumo de limón natural recién exprimido



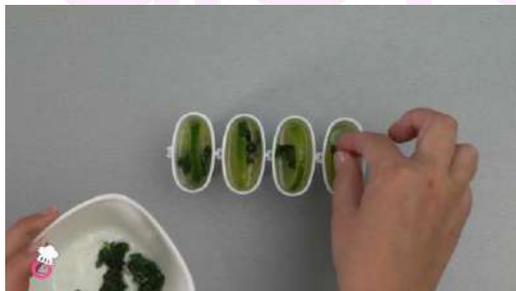
Ahora le toca el turno al ron blanco. ¡Sólo un chorrito, glotonones!



Añadimos 50 mililitros de gaseosa.



Esperamos a que la mezcla se enfríe un poco. Mientras, metemos en las poleras una rodaja de limón o lima...



y algunas hojas de hierbabuena de las que habíamos reservado. Añadimos la mezcla hasta un poco más de la mitad para dejar que se congele bien durante unas 8-9 horas, según la potencia de tu congelador.



¡Y listo!