

Bebidas Francesas

Un tipo de bebida muy apreciada entre la gente es la francesa.

Este tipo de bebidas son muy apreciadas en el país europeo, aquí te hacemos una recopilación de 4 de ellas.

Bebidas francesas típicas.

French 75



Ingredientes

- 250 ml de ginebra
- 70 ml de agua
- 150 ml de jugo de limón
- Absenta
- Champaña
- Azúcar
- Hielo

Preparación

1. El primer paso es llenar nuestros vasos largos con hielo mientras hacemos la bebida.
2. En nuestra coctelera agregaremos la ginebra, el jugo de limón, el agua y azúcar.
3. Batiremos fuertemente por unos segundos y añadimos la mezcla en los vasos.

4. Una vez hecho esto, llenaremos completamente los vasos con champaña.
5. Para finalizar, agregaremos un par de gotas de absenta para darle un toque anisado.

Bebidas francesas sin alcohol.

Limonada Francesa

Ingredientes



- Un litro de agua
- Ocho limones
- Azúcar
- Hielo

Preparación

1. Para comenzar debemos de cortar los limones, y en este caso la forma de cortarlos será cortando la parte superior e inferior para después ir cortándolos por los lados, dejando como residuo la parte del medio.
2. Estos lados, los colocaremos en la licuadora y acompañaremos con un poco de azúcar.
3. Procedemos a licuar por pocos segundos para después colar el jugo de limón.
4. Una vez eliminadas las cáscaras de limón, volvemos a

añadir el jugo de limón sólo que en este caso también añadiremos el agua y el azúcar a nuestro gusto.

5. Licuaremos por unos pocos segundos y serviremos en vasos con hielo.

Bebidas francesas para postres

Chocolate caliente francés



40611713 – hot chocolate
with a hint of lavender

Ingredientes

- Un litro de leche
- 200 gramos de chocolate oscuro
- Ramas de canela
- Dos cucharadas de azúcar
- Dos cucharadas pequeñas de sal
- Esencia de vainilla
- Dos cucharadas de cacao en polvo
- Crema batida (opcional)

Preparación

1. El primer paso de todos será poner en una olla a fuego algo la leche acompañada de la canela.
2. Una vez veamos que nuestra leche haya empezado a hervir, bajo lo más que podamos el fuego y revolvemos, todo esto para que tenga una mejor consistencia, pasados un par de

minutos quitamos las ramas de canela.

3. A continuación, agregaremos el cacao en polvo y mezclamos muy bien.
4. Acto seguido agregaremos tanto la sal como el azúcar y también la vainilla.
5. Por último, agregaremos el chocolate oscuro y revolvemos hasta que se haya derretido por completo.
6. Nos daremos cuenta cuando esté listo cuando tenga una consistencia espesa, mucho más que el chocolate caliente convencional.
7. Servir en tazas de café y acompañar con crema batida si se desea.

Rate this post

Te puede interesar



[No disponible](#)

Características:

Características pendientes

[Más Información](#)



[No disponible](#)

[Más Información](#)



[No disponible](#)

[Más Información](#)



[No disponible](#)

[Más Información](#)