TAYLOR & COLLEDGE

# DAIQUIRI DI FRAGOLE SURGE-LATE ALLA VANIGLIA

Tempo totale di preparazione: 10 Minuti
Numero di porzioni: 1 Numero di porzioni

## Ingredienti

### Ingredienti

**60 ml** rum bianco
**100 g** fragole surgelate
**30 ml** succo di limone
**2 cucchiaini** Estratto di Vaniglia Taylor & Colledge
**20 ml** sciroppo d’acero
Fragole fresche
Lime fresca
Menta fresca

## Preparazione

1. Iniziamo con la nostra daiquiri di fragole surgelate alla vaniglia ricetta. Frulla insieme il rum, le fragole surgelate, il succo di limone, la vaniglia e il sciroppo d’acero utilizzando un frullatore.
2. Frulla ad alta velocità fino a ottenere un composto liscio.
3. Versalo in un calice da margarita o martini e guarniscilo con le fragole fresche, scorza di lime e la menta.Godetevi il vostro daiquiri di fragole surgelate alla vaniglia.