

Whiskey Sour Mocktail

Ingredients

- 3 oz strong-brewed Assam tea (chilled)
- 1 oz fresh lemon juice
- 1 oz simple syrup (or honey syrup)
- Ice cubes
- Lemon wheel and marachino cherry (for garnish)

Directions

1. Brew a strong cup of Assam tea and let it chill completely.
2. Fill a cocktail shaker with ice.
3. Add Assam tea, lemon juice, and simple syrup.
4. Shake well for 15-20 seconds.
5. Strain into a rocks glass filled with fresh ice.
6. Garnish with a lemon wheel.
7. Serve and enjoy.

Tips

- For extra richness, use a splash of non-alcoholic bourbon-style spirit.
- Adjust the simple syrup for your desired level of sweetness.
- Use freshly squeezed lemon juice for the best flavor.

Mocktail Whisky Sour

Ingédients

- 3 oz de thé Assam fortement infusé (refroidi)
- 1 oz de jus de citron frais
- 1 oz de sirop simple (ou de sirop de miel)
- Glaçons
- Une rondelle de citron et une cerise au marasquin (pour la décoration)

Mode d'emploi

1. Préparez une tasse de thé Assam bien fort et laissez-la refroidir complètement.
2. Remplissez un shaker de glace.
3. Ajoutez le thé Assam, le jus de citron et le sirop simple.
4. Secouez bien pendant 15 à 20 secondes.
5. Filtrez dans un verre à whisky rempli de glace fraîche.
6. Garnissez d'une rondelle de citron.
7. Servez et dégustez.

Conseils

- Pour plus de richesse, ajoutez un trait d'alcool sans alcool de type bourbon.
- Ajustez la quantité de sirop simple en fonction du niveau de sucrosité souhaité.
- Utilisez du jus de citron fraîchement pressé pour obtenir la meilleure saveur possible.



**Veuillez noter que cette recette a été traduite avec un traducteur automatique. Nous nous excusons pour les éventuelles erreurs dans le texte. Nous apprécions votre patience alors que nous nous efforçons de fournir des services bilingues.*