



Ginger shots με μήλο & κανέλα

Μερίδες: 8-10 shots των 50-60ml **Χρόνος προετοιμασίας:** 10 λεπτά

Διατήρηση: 4-5 ημέρες στο ψυγείο ή έναν μήνα στην κατάψυξη σε παγάκια

Υλικά

- 100 γρ. φρέσκο ginger με τη φλούδα, καλά πλυμένο
- 2 μήλα κόκκινα ολόκληρα, κομμένα στα 4
- 2 λεμόνια αποφλοιωμένα
- 250 ml νερό
- 1 κ.γ. κανέλα
- 1-2 κ.σ. μέλι ή αγαύη

Εκτέλεση

- 1) Βάζουμε στον μπλέντερ όλα τα υλικά και χτυπάμε πολύ καλά για 1-2 λεπτά, μέχρι να έχουμε ένα όσο γίνεται πιο λείο μείγμα.
- 2) Περνάμε το μείγμα από λεπτό σουρωτήρι, πιέζοντας καλά ώστε να πάρουμε όσο περισσότερο υγρό γίνεται.
- 3) Αν χρησιμοποιήσουμε αποχυμωτή, περνάμε το τζίντζερ, τα μήλα και το λεμόνι και στη συνέχεια προσθέτουμε στην κανάτα το νερό, το μέλι ή την αγαύη και την κανέλα και ανακατεύουμε καλά.
- 4) Μεταφέρουμε σε καθαρό γυάλινο μπουκάλι και φυλάμε στο ψυγείο. Ανακινούμε καλά πριν από κάθε χρήση.
- 5) Κρατάμε την πούλπα και βάζουμε 1 .γλ. στο τσάι ή το αφέψημα μας και στη συνέχεια σουρώνουμε ή 1 κ.σ. στα κέικ, τα muffins ή τα pancakes.