



# PIÙ DIVERTIMENTO IN ACQUA CON SICUREZZA

## BOULE DI BACCHE

**Persone:** 4

**Preparazione:** 10–20 min.

### Ingredienti

500 g di bacche  
(lamponi, more, fragole,  
ribes, ecc.)

3 cucchiaini da tavola di  
zucchero

Succo di 1 limone

1,5 l di mosto dolce

4 dl di acqua minerale fredda



### Preparazione

Mischiare le bacche (tagliare le fragole) con zucchero e succo di limone, coprire e lasciare in frigo per circa mezz'ora.

Versare la massa raffreddata in una boule, aggiungere il mosto dolce e mettere il tutto di nuovo al fresco per circa un'ora.

Aggiungere l'acqua minerale e servire in modo che in ogni bicchiere ci siano i pezzetti di frutta.

### Autore/fonte

Associazione contadine Nidvaldo