

Cocktail Whiskey Sour



Classico cocktail "Sour" preparato con distillato (Bourbon), succo di limone fresco e sciroppo di zucchero. Sembra che trovi origine negli Stati Uniti al tempo del presidente Lincoln.

Pre Dinner

Classico Indimenticabile

Alcolico

Ingredienti per 1 Cocktail

- 45 ml Whiskey Bourbon
- 20 ml Sciroppo di zucchero
- 25 ml Succo di limone fresco
- 20 ml Bianco d'uovo
- Guarnizione: 3 gocce di Angostura Bitters (opzionale)

Come si prepara il Cocktail Whiskey Sour:

1. Shakerare il bianco d'uovo nello shaker (senza ghiaccio);
2. Aggiungere del ghiaccio, gli altri ingredienti e shakerare di nuovo;
3. Versare in una coppetta da cocktail e guarnire, a piacere, con 3 gocce di Angostura.