



## Bibita all'ibisco

[Del 04/01/2009 | Sezione: [Bevande](#) | Categoria: [Analcolici](#)]

**Ingredienti: 1 tazza di petali di ibisco (karkadeeh), 2 tazze di zucchero, acqua.**

Fate ammolare i petali di ibisco 2 ore in acqua bollente. Travasate acqua e petali in un pentolino e fate bollire. Filtrate il liquido. Rimettete i petali nel pentolino, aggiungete acqua fresca, fate bollire e filtrate il liquido. Ripetete queste operazioni fino a quando il karkadeeh non perde il colore rossiccio. A questo punto eliminate i petali e aggiungete lo zucchero. Di solito viene servito freddo, ma durante l'inverno può anche essere servito caldo.

[ [Versione PDF](#) | [Versione per la stampa](#) | [Segnala ad un amico](#) ]