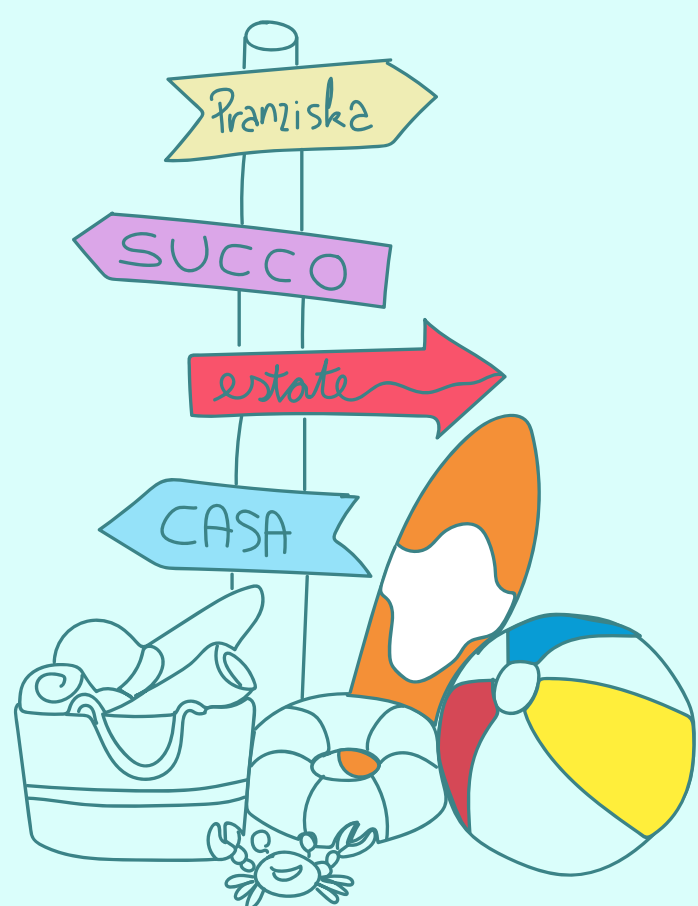


Pfranz al Sole (ma senza scottature!)

Agosto 2025

Immaginatevi a sgranocchiare una bella fetta di anguria sotto il sole, mentre una leggera brezza vi accarezza... ma sapete cosa sarebbe ancora meglio? Un bel Pfranz al Sole fatto con la freschezza dell'anguria, il tocco aromatico della menta e quel pizzico di limone che ti fa dire "wow, che gusto!" (esatto, proprio come quando Zio Pfranz si trova in cucina e dice: "Mamma mia, che combinazione!").



Procedimento:

1. Versa il succo anguria Pfranner in un bicchiere con ghiaccio tritato.
2. Aggiungi il succo di limone e lo sciroppo di zucchero di canna.
3. Pesta le foglie di menta per liberare l'aroma e aggiungile al bicchiere.
4. Mescola bene, immagina di sorvegliare questa bontà sotto un ombrellone (anche se sei solo in cucina, eh!).
5. Guarnisci con una foglia di menta fresca, perché dobbiamo farlo anche un pò instagrammabile, no?
6. Servi subito e goditi il tuo rinfrescante momento.

E mi raccomando, non dimenticatevi di offrire uno "Pfranz al Sole" anche agli amici... !

Fine.



Ingredienti (per 1 persona):

- 200 ml di succo Anguria Pfranner
- 10 ml di sciroppo di zucchero di canna (quello che fa "mmm, dolce" senza sembrare troppo zuccheroso)
- 1/2 limone (succo, che sennò che rinfresco è?)
- 3 foglie di menta fresca (ma quelle fresche fresche, che quando le schiacci si sente proprio l'odore!)
- Ghiaccio tritato (questo è il trucco, se volete "bruciare")



ATTENZIONE:
Leggere il blog di Zio Pfranz può causare sete d'avventura! Rimani connesso o rischi di perderti la prossima storia!

RESTA CONNESSO:

