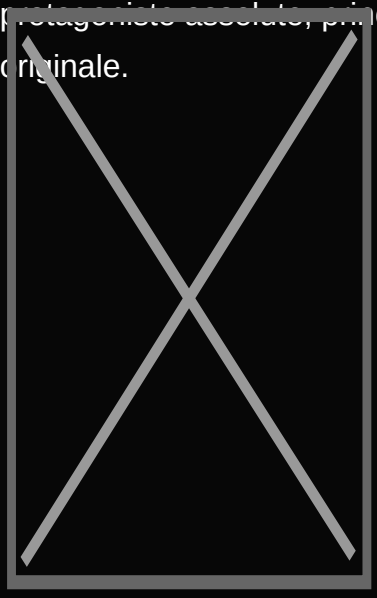
La bevanda sacra del Senegal

baobab-2042749-640-729e9402

Il baobab è la pianta simbolo del Senegal, chiamata anche “pianta del farmacista” poiché con i frutti (e non solo), si può realizzare di tutto. Dai suoi frutti ovali si ricava anche una polpa speciale, ricca di vitamine e con molte altre proprietà utili alla salute. Al **MOMO** questa prodigiosa polpa è una delle protagoniste assolute, principalmente per le bevande Buy, prodotte in modo fedele alla ricetta originale.



Ingredienti:

1,5 kg polpa di baobab
500 g zucchero (da dosare a seconda dei gusti)
1 bacca di vaniglia
1 cucchiaio di acqua di fiori d’arancio.

Preparazione:
Lavate i frutti di baobab e immergeteli in 1 litro di acqua molto calda, fate stemperare ed eliminate i semi e le fibre del frutto. Aggiungete lo zucchero, l’acqua di fiori d’arancio e la vaniglia. Fate riposare per un’ora circa, filtrate il tutto e lasciatelo raffreddare in frigorifero.

Da MOMO buona tavola, amore e integrazione