

Ginger ale casero



Ingredientes:

- 200 g Azúcar (preferentemente de caña, sin refinar)
- 15 g Jengibre Fresco Rallado
- Zumo de una Lima
- Levadura fresca o en grano, de la de panadería,
- 1/4 tsp
- Cantidad Necesaria de Agua

Preparación:

Paso 1: Rallamos el jengibre y lo mezclamos con el azúcar, el zumo de limón y un poco de agua, hasta que se disuelva el azúcar. Añadimos la levadura. Podéis comprar levadura fresca, de la que viene en cubitos, en el Mercadona. La disolvéis (en el caso de la fresca, la granulada no hace falta) y la vertéis en la mezcla.

Paso 2: El paso siguiente es verter todo lo anterior en una botella de plástico de dos litros. Es importante que sea de plástico, porque una de vidrio se romperá y no será agradable.

Paso 3: Llenamos la botella con agua dejando un poquito de espacio, no la llenéis hasta la boca. La cerráis bien y la dejáis fuera de la nevera. Ahí empezará el proceso de fermentación, que será lo que da el gas a nuestro brebaje, y dura unas 24 horas.

Paso 4: Cómo saber si ya ha fermentado? Si la botella está dura, listo. Si apretáis y se puede hundir el dedo, esperad unas horas más, dependerá de la levadura, la temperatura...

Paso 5: En cuanto haya fermentado la metéis en la nevera, el frío hará que deje de fermentar. No la dejéis fuera de la nevera más tiempo del necesario, corréis el riesgo de que explote. En cuanto