

LE COCKTAIL LICKY TICKY COMME à SAN LUIS OBISPO

La Recette

<https://cuisinedaubery.com/recipe/licky-ticky/>

Un cocktail pour les amateurs de Rhum

Parts : 2 verres

Temps de préparation : 5 Minutes

Difficulté : Niveau Facile

Cuisine : Cuisine Américaine

Plats : Cocktail, Boisson,

Ingrédients

Pour 2 verres

28 grammes de Rhum épicé Captain Morgan 2,8 Centilitres/28 Millilitres

28 grammes de Rhum épicé Bacardi 2,8 Centilitres/28 Millilitres

28 grammes de Rhum Blanc (type Captain Morgan) 2,8 Centilitres/28 Millilitres

28 grammes de Rhum Ambré Negrita 2,8 Centilitres/28 Millilitres

42 grammes de Rhum Noix de Coco Malibu 4,2 Centilitres/42 Millilitres

125 grammes de Jus d'Ananas 12,5 Centilitres/125 Millilitres

Pour 1 verre

14 grammes de Rhum épicé Captain Morgan 1,4 Centilitre/14 Millilitres

14 grammes de Rhum épicé Bacardi 1,4 Centilitre/14 Millilitres

14 grammes de Rhum Blanc (type Captain Morgan) 1,4 Centilitre/14 Millilitres

14 grammes de Rhum Ambré Negrita 1,4 Centilitre/14 Millilitres

21 grammes de Rhum Noix de Coco Malibu 2,1 Centilitres/21 Millilitres

62,5 grammes de Jus d'Ananas 6,25 Centilitres/62,5 Millilitres

Pour 4 verres

56 grammes de Rhum épicé Captain Morgan 5,6 Centilitres/56 Millilitres

56 grammes de Rhum épicé Bacardi 5,6 Centilitres/56 Millilitres

56 grammes de Rhum Blanc (type Captain Morgan) 5,6 Centilitres/56 Millilitres

56 grammes de Rhum Ambré Negrita 5,6 Centilitres/56 Millilitres

84 grammes de Rhum Noix de Coco Malibu 8,4 Centilitres/84 Millilitres

250 grammes de Jus d'Ananas 25 Centilitres/250 Millilitres

LE COCKTAIL LICKY TICKY COMME à SAN LUIS OBISPO

Instructions

1. Dans un shaker (ou une bouteille fermée), verser tous les ingrédients et secouer énergiquement
2. Préparer 2 verres et y verser des glaçons
3. Verser dans les verres