

Translations:Boissons fermentées - Sodas maison/37/fr

- Remplir à moitié le bocal de peau de mangue + noyau
- Ajouter entre 100 -150 g de sucre (blanc, roux, brun...). A doser à votre convenance.
- Remplir le reste du bocal d'eau.
- Laisse le mélange fermenter environ 2 jours.
- Filtrer et mettre en bouteille (soit verre avec fermeture joint en caoutchouc et ressort métallique ou bouteille plastique résistant à la pression ex: Coca...).
- Attendre 1-2 jours que la fermentation se termine et que le niveau de sucre diminue.