

Translations:Boissons fermentées - Sodas maison/46/fr

- Remplir le bocal au tiers de feuilles de basilic.
- 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 entre 3-5 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.