



Café Cola épice

POUR 1 VERRE



Temps de préparation : 6 minutes
Difficulté de réalisation : moyenne

Ingrédients :

- 1 capsule de Decaffeinato Lungo
- 2 étoiles de badiane (anis étoilé)
- 1 petit bâton de cannelle
- 3 graines de cardamome
- 1 cuillère à café de sirop de sucre de canne
- 100 ml de soda au cola bien frais
- 3 ou 4 glaçons



étapes :

- Déposez la badiane, la cannelle et la cardamome dans une grande tasse et préparez votre café Lungo (110 ml).
- Laissez infuser les épices 4 minutes avant de les retirer.
- Ajoutez le sirop de sucre de canne puis versez le café parfumé et sucré dans un shaker.
- Ajoutez 3 ou 4 glaçons et secouez énergiquement pour rafraîchir la boisson.
- Versez le café froid dans un verre à recettes Nespresso bien froid puis complétez avec le soda au cola.
- Servez très frais avec une paille et sirotez sans vous laisser déranger.



SUGGESTION DE DÉGUSTATION :

les soirs où vous avez envie d'envoyer promener le quotidien



GRANDS CRUS RECOMMANDÉS :

[Decaffeinato Lungo](#)

ACCESSOIRES RECOMMANDÉS :

