

REȚETĂ CAFEA ORANGE FRESHPRESSO

🕒 11 min.

🍷 Mediu



MATERIALE

Shaker, Opțional Puteți Folosi 2 Shakere

Pahar Înalt Pentru Rețete Nespresso

Pai

Lingură

Pahar Mic Pentru Sucul De Portocale

SORTIMENTE DE CAFEA NESPRESSO RECOMANDATE



INGREDIENTE

1 Capsulă Din Sortimentul De Cafea *Arpeggio*
-jumătate de plic zahăr

1 Pahar Mic De Suc Proaspăt De Portocale (100
MI)

1 Picătură De Esență De Vanilie

20 MI De Sirop De Vanilie

Gheață Zdrobită

Cuburi De Gheață

INSPIRAȚII



SĂ ÎNCEPEM!

- Într-un shaker turnați sucul de portocale, siropul de vanilie și 2 cuburi de gheață
- Amestecați puternic
- Separat adăugați gheața zdrobită în paharul înalt pentru rețete și turnați conținutul din shaker deasupra lăsând cuburile de gheață în shaker
- Clătiți shaker-ul și preparați în el sortimentul de cafea *Arpeggio* folosind butonul pentru Espresso al aparatului (40 ml) adăugați zahărul, esența de vanilie și un cub de gheață și amestecați până la omogenizare
- Turnați ușor conținutul din shaker folosind o lingură, astfel încât doar partea lichidă să ajungă în pahar, iar spuma de cafea să rămână în shaker
- Cu o linguriță adunați spuma de cafea din shaker și adăugați acest ultim element rețetei