

CAFFÈ GHIACCIATO ALLA PESCA

🕒 8 min. 🍷 Medium

MATERIALI

Bicchiere Alto Da Cocktail (350
MI)
Tazza Grande
Shaker
Cappuccinatore *Aeroccino O*
LUgello Per Il Vapore Della
Macchina *Nespresso*

CAFFÈ CONSIGLIATI



INGREDIENTI

Capsule Di Grand Cru *Livanto*
(Per Produrre 80 MI Di Caffè
Espresso)
Frutto Intero Di Anice Stellato
Cucchiaino Da Tè Di Sciroppo Di
Pesca
50 MI Di Drink Allo Yogurt Di
Pesca
3 O 4 Cubetti Di Ghiaccio
Cucchiaini Da Tavola Di Schiuma
Di Latte (Addolcita Con Un
Cucchiaino Da Tè Di Sciroppo Di
Pesca)
Scagliette Di Mandorla O
Nocciola Per Decorazione

ISPIRAZIONE



COME PREPARARE QUESTA RICETTA?

- Preparare il caffè in una grande tazza
- Aggiungere l'anice stellato al caffè, lasciandolo in infusione per 5 minuti e poi toglierlo
- Quindi, versare il caffè aromatizzato in uno shaker insieme ai cubetti di ghiaccio e shakerare vigorosamente per raffreddare la miscela
- Aggiungere il cucchiaino da tavola di sciroppo di pesca e il drink allo yogurt di pesca al caffè freddo e shakerare ancora vigorosamente
- Servire in un bicchiere da cocktail freddo
- Aggiungere con attenzione la schiuma di latte dolce
- Decorare con scagliette di mandorla o nocciola