

## PAMPELLOP : CAFFÈ AL POMPELMO- LIMONATA

🕒 5 min.      🍷 Facile

### MATERIALI

Shaker  
Bicchiere Alto Da Cocktail  
(350 ml)

### CAFFÈ GRAN CRU CONSIGLIATI

### INGREDIENTI

Capsula Di Grand Cru *Master  
Origin Colombia*

2cl Di Sciroppo Di Pompelmo  
20 Cl Di Limonata (Spremuta  
Di Limone Fatta In Casa, Con  
Ghiaccio)

Spicchio Di Pompelmo  
(Decorazione)

### ISPIRAZIONE



### COME PREPARARE QUESTA RICETTA?

- Usare un bicchiere da cocktail
- Versare lo sciroppo di pompelmo e aggiungere 2 cucchiaini di ghiaccio frantumato nel bicchiere
- Versare la limonata vecchia maniera sul ghiaccio
- Shakerare il *Master Origin Colombia* con ghiaccio in uno shaker
- Versare il *Master Origin Colombia* freddo sulla limonata con un cucchiaino, prestando attenzione a non mescolare i vari strati per mantenere un aspetto che faccia colpo! Usare lo spicchio di pompelmo per decorare il bicchiere