

## PAMPELLOP: CAFÉ DE TORANJA E LIMONADA

🕒 5 min. 🏠 Fácil

### MATERIAIS

Shaker  
Copo De Receitas (350 ml)  
Ritual Recipe  
Shaker

### CAFÉS NESPRESSO RECOMENDADOS

#### INGREDIENTES

Grand Cru *Master Origin*  
*Colombia*  
200ml De Xarope De Toranja  
200ml Limonada (Sumo De  
Limão Espremido Com Água  
Ou Gelo)  
2 Colheres De Sopa De Gelo  
Picado  
Gomo De Toranja Para  
Decorar

### INSPIRAÇÕES



### COMO FAZER ESTA RECEITA?

- Use um copo de receitas
- Deite duas colheres de gelo triturado no copo e junte o xarope de toranja
- Adicione a limonada caseira
- Prepare o seu *Grand Cru Master Origin Colombia*, junte com algum gelo no shaker agite
- Junte o café arrefecido à limonada, com ajuda de uma colher, tendo cuidado para não misturar as diferentes camadas e manter um aspeto impressionante! Use um gomo de toranja para decorar o copo