

CAFÉ GELADO COM FRUTAS VERMELHAS

🕒 5 min.

👤 Médio

MATERIAIS

- 1 Copo De Água (110 ml)
- 1 Peneira Fina
- 1 Coqueteleira
- 1 Liquidificador

CAFÉS NESPRESSO RECOMENDADOS



INGREDIENTES

- 1 Cápsula De *Roma* Ou *Ristretto*
Dcaffeinato (40ml)
- 30g De Morangos E 15g De
Groselhas (Ou 30g De Purê De
Morangos)
- 1 Colher De Chá De Açúcar
Refinado (3g)
- 3 Cubos De Gelo
- 1 Punhado De Groselhas
Vermelhas Para Decorar

INSPIRAÇÕES



COMO PREPARAR ESTA RECEITA?

- Prepare um purê com as frutas usando um liquidificador e passe-o por uma peneira fina para remover as pequenas sementes
- Prepare um *Roma* ou *Ristretto Decaffeinato* em uma xícara Espresso (40 ml) e despeje os cubos de gelo e o purê de frutas em uma coqueteleira
- Misture tudo muito bem, até que os cubos de gelo tenham derretido completamente
- Despeje a mistura em um copo para receitas *Nespresso* pequeno (150ml)
- Decore a borda do copo com um punhado de groselhas vermelhas