

FRESCURA DE NARANJA

⌚ 15 min. 🍪 Fácil

MATERIALES

Pan
Zester
Pestle
Recipe Glace (350 ML)
Shaker

CAFÉS NESPRESSO RECOMENDADOS

INGREDIENTES

2 Cápsulas De Crealto (2x 40ml)
Sirope De Naranja (13 Cucharadas/ 100 G De Azúcar + 3.38 Oz/ 100 ML De Agua + La Peladura De Una Naranja)
2 Clavos De Olor
Ralladura De ¼ De Naranja Orgánica
Hielo Picado
2 Cubos De Hielo

INSPIRACIONES



¡COMENCEMOS!

- Coloque todos los ingredientes del Almíbar de Naranja en una cacerola y cocine a fuego lento hasta llegar a un suave hervor
- Deje reposar por 5 minutos y luego pase la preparación a través de un tamiz
- Llene un vaso Lungo con hielo picado hasta 3 cm del borde
- Luego vierta 50 ml del almíbar de naranja
- Prepare 2 Espressos Crealto en una coctelera, agregue los clavos de olor y los 2 cubos de hielo
- Agite enérgicamente y luego vierta con cuidado la mezcla a través de un tamiz directamente sobre el hielo picado
- Disfrute