

# CAFÉ HELADO CON ANÍS Y REGALIZ

🕒 10 min

👤 Fácil



## MATERIALES

Vasos De Agua (110 MI)

Jarra De Cristal

*CitiZ* Water

## CAFÉS

**<STRONG>NESPRESSO</STRONG>**  
RECOMENDADOS



## INGREDIENTES

Cápsulas De Grand Cru Capriccio,  
Decaffeinato O Cosi (240 MI O El Equivalente  
A Seis Tazas Espresso De 40 MI)

Cucharadita De Anís Molido

Trozo De Regaliz

Cucharada De Miel

Hojas De Menta Fresca

Cubitos De Hielo

## INSPIRACIONES



## CÓMO PREPARAR ESTA RECETA

- Prepare seis Espressos (6 x 40 ml) con el Grand Cru que prefiera
- Vierta los Espressos en una jarra de cristal fría junto con el anís molido, un trozo de regaliz partido en dos y la miel
- Déjelo reposar 10 min (le recomendamos que coloque la jarra en una cubitera con hielo para enfriar la mezcla)
- Sírvalo en tazas heladas después de recubrirlo con menta fresca, un trozo de regaliz y unos cubitos de hielo