

## CAFFÈ FREDDO AL LIMONE

🕒 5 min.

👤 Facile

### MATERIALI

Shaker

Tazza Da Caffè Lungo (150 ml)

### CAFFÈ CONSIGLIATI



### INGREDIENTI

Capsula Di Grand Cru Master  
Origin Nicaragua, Master Origin  
Colombia O Così

Cucchiaini Di Zucchero Di Canna

Limone

Alcuni Cubetti Di Ghiaccio

### ISPIRAZIONE



### COME PREPARARE QUESTA RICETTA?

- Mettere i bicchieri in frigorifero
- Preparare il Grand Cru di propria scelta come espresso (40 ml/1,5 oz)
- Mettere nello shaker i cubetti di ghiaccio, aggiungere l'espresso, lo zucchero e il succo di limone
- Shakerare fino a rendere il composto cremoso
- Versare il tutto, tranne i cubetti di ghiaccio, nel bicchiere