

GRAPEFRUIT & THYME COFFEE COCKTAIL

🕒 7 λεπτά

💡 Εύκολη

ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ

Shaker
Ποτήρι για Cocktail
Καλαμάκι


ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΕΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ NESPRESSO




ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ


Σιρόπι βανίλια 1 cl 

Παγάκια 2 Τμχ. 

Αποξηραμένα φύλλα θυμαριού 5 Φύλλα 

Χυμός Grapefruit 10 cl 

Robusta Uganda Limited Edition 1 Τμχ. 

Φύλλα κολιανδρού 5 Φύλλα 

ΕΜΠΝΕΥΣΗ



ΑΣ ΤΟ ΦΤΙΑΞΟΥΜΕ!

ΒΗΜΑ 01

Βάλτε σιρόπι βανίλιας στο ποτήρι.

ΒΗΜΑ 02

Προσθέστε αποξηραμένα και νωρίτερα θρυμματισμένα φύλλα θυμαριού, χυμό grapefruit και 2 παγάκια σε ένα shaker και ανακατέψτε για μερικά δευτερόλεπτα. Αδειάστε το περιεχόμενο του shaker στο ποτήρι.

ΒΗΜΑ 03

Στην συνέχεια φτιάξτε έναν espresso (40ml) και ανακατέψτε στο shaker με 2 παγάκια. Αδειάστε τον καφέ στο ποτήρι.

ΒΗΜΑ 04

Διακοσμήστε με αποξηραμένο θυμάρι και σερβίρετε.