

## ETHIOPIAN COCKTAIL

🕒 5 min.

👤 Fácil

### MATERIAIS

Copo De Receitas (350ml)  
Aeroccino, A Máquina  
Lattissima+, Ou O Bico De Vapor  
Da Sua Máquina Nespresso  
Shaker

### CAFÉS NESPRESSO RECOMENDADOS

#### INGREDIENTES

1 Cápsula Do Grand Cru *Master  
Origin Ethiopia*  
100ml De Sumo De Toranja  
3 Colheres De Gelo Picado  
20ml De Xarope De Limão  
5ml De Xarope De Flores  
1 Gomo De Toranja Para  
Decorar  
5 Cubos De Gelo

### INSPIRAÇÕES



### COMO FAZER ESTA RECEITA?

- Use um copo de receitas e deite 20ml de xarope de limão com gelo triturado e sumo de toranja
- Prepare o seu Grand Cru Master Origin Ethiopia (110ml), agite-o no shaker juntamente com 5 cubos de gelo e 5ml de xarope de flores
- Faça a espuma de leite utilizando o Aeroccino ou o bico de vapor da sua máquina Nespresso
- Junte o café, e a espuma de leite no copo
- Use um gomo de toranja para decorar