

## REȚETĂ CAFEA PINK GRAPEFRUIT COCKTAIL

🕒 5 min.

👤 Ușor



### MATERIALE

Pahar Înalt Pentru Rețete Nespresso  
Aparatul Pentru Spumă De Lapte Aeroccino  
Shaker

### SORTIMENTE DE CAFEA <STRONG>NESPRESSO</STRONG> RECOMANDATE



### INGREDIENTE

Capsulă Din Sortimentul De Cafea Master Origin  
Ethiopia  
100 MI De Suc Proaspăt De Grapefruit Roz  
Gheață Zdrobită  
Cuburi De Gheață  
5 MI De Sirop De Flori De Soc  
20 MI De Siro De Grapefruit Roz  
1 Felie De Grapefruit

### INSPIRAȚII



### SĂ ÎNCEPEM!

- Turnați 20 ml de sirop de grapefruit în pahar
- Adăugați 3 linguri cu vârf de gheață zdrobită în pahar și sucul de grapefruit proaspăt
- Separat preparați cafeaua Master Origin Ethiopia Lungo (110 ml) și turnați cafeaua peste 5 cuburi de gheață și 5 ml de sirop de flori de soc într-un shaker și amestecați puternic până se formează spumă de cafea. După ce se răcește cafeaua puteți folosi aparatul Aeroccino pe setarea rece, pentru a obține o spumă bogată de cafea.
- Turnați conținutul din shaker în pahar, lăsând cuburile de gheață în shaker
- Decorați rețeta folosind o felie de grapefruit
-