

EXOTIC BRAZILIAN MOCKTAIL

🕒 5 min

🏠 Media

MATERIALES

Shaker

CAFÉS NESPRESSO RECOMENDADOS



INGREDIENTES

Barista Creations Exotic
Liminha Over Ice



1 Cápsula

Maracuyá

40 g



Jarabe de Caña de azúcar

2 ml



Cubos de hielo Nespresso

210 g



Azúcar Morena Nespresso

8 g



INSPIRACIONES



¡COMENCEMOS!

PASO 01

En tu vaso Reveal Cold Recipe, coloca 8 trozos de limón en cubos (60 g), 8 g de azúcar morena y mezcla los ingredientes.

PASO 02

Corta una maracuyá y saca las semillas, colócalas en el vaso junto con 6 cubos de hielo (30 g cada uno) y 2 ml del jarabe. Vierte 60 ml de agua natural y mezcla hasta que las semillas de lima y maracuyá floten en la parte superior.

PASO 03

En tu shaker, agrega un cubo de hielo y luego extrae 80 ml de Exotic Liminha Over Ice sobre él. Cierra tu shaker y agita vigorosamente.

PASO 04

Vierte suavemente el café frío en tu vaso, sobre los ingredientes. Decora con una rodaja de limón y hojas de menta.