

EXOTIC BRAZILIAN-INSPIRED MOCKTAIL

🕒 5 minute

👤 Mediu



MATERIALE

Barista shaker

SORTIMENTE DE CAFEA
NESPRESSO
RECOMANDATE

INGREDIENTE

- Zahăr brun 8 gr. 
- Fructul pasiunii 40 gr. 
- Sirop de zahăr 2 ml. 
- Apă plată 60 ml. 
- Cuburi de gheață 210 gr. 
- O felie de lime 1 buc. 
- Lime proaspăt 60 gr. 

INSPIRAȚII



SĂ ÎNCEPEM!

PAS 01

Tăiați cubulețe lime-ul proaspăt, puneți-l în paharul de rețete împreună cu zahărul brun și amestecați-le împreună, zdrobind lime-ul.

PAS 02

Tăiați fructul pasiunii, scoateți semințele și pulpa din cele două jumătăți și puneți-le în pahar alături de cuburile de gheață și siropul de zahăr. Turnați 60ml de apă plată peste și amestecați până când semințele de fructul pasiunii se ridică la suprafață.

PAS 03

Adăugați un cub de gheață într-un shaker și extrageți dulbu-esspresso (80ml) capsula de Liminha Over Ice peste. Sigilați shaker-ul și amestecați cu putere.

PAS 04

Turnați cu grijă cafeaua răcită peste restul de ingrediente. Decorați cu felia de lime și frunzele de mentă și savurați.