

BRAZILIAN-INSPIRED MOCKTAIL

🕒 5 mins










👤 Medio

MATERIALES

Vaso VIEW para recetas (350 ml)

CAFÉS NESPRESSO RECOMENDADOS

INGREDIENTES

- Lima Fresca  60 g
- Azúcar Morena  8 g
- Maracuyá  40 g
- Jarabe de Caña de azúcar  2 ml
- Agua sin gas  60 ml
- Cubos de hielo  150 g
- Rebanada de Lima opcional  1 Pedazo
- Hojas de menta  2 Pedazos
- Barista Creations Liminha Over Ice  1 Unidad

INSPIRACIONES



HAGÁMOSLO!

PASO 01

En tu vaso de View Recipe, coloque 8 trozos de lima en cubos (60 g) y 8 g de azúcar morena y mezcla los ingredientes.

PASO 02

Corta una fruta de maracuyá por la mitad y saca las semillas, colócalas en tu vaso junto con 4 cubos de hielo (30 g cada uno) y 2 ml del jarabe. Vierte 60 ml de agua sin gas y mezcla hasta que las semillas de lima y maracuyá floten hasta la parte superior.

PASO 03

En tu shaker, agrega un cubo de hielo y luego extrae 40 ml de Liminha Over Ice sobre él. Cierra tu shaker y agita vigorosamente.

PASO 04

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