

BRAZILIAN-INSPIRED MOCKTAIL

🕒 5 mins

👤 Media

MATERIALES

Shaker
Vaso VIEW para recetas (350 ml)

CAFÉS NESPRESSO RECOMENDADOS



INGREDIENTES

- Barista Creations Liminha Over Ice 1 Cápsula
- Maracuyá 40 g
- Jarabe de Caña de azúcar 2 ml
- agua 60 ml
- Cubos de hielo Nespresso 150 g
- Limón fresco 1 Pieza
- Hojas de menta 2
- Azúcar Morena Nespresso 8 g

INSPIRACIONES



¡COMENCEMOS!

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.