

## BRAZILIAN-INSPIRED MOCKTAIL



Mediu

### MATERIALE

Pahare VIEW Recipe  
Barista shaker

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

### INGREDIENTE

- Lime proaspăt 60 gr. 
- Zahăr brun 8 gr. 
- Fructul pasiunii 40 gr. 
- Sirop de zahăr 2 ml. 
- Apă plată 60 ml. 
- Cuburi de gheață 150 gr. 
- O felie de lime 1 
- Frunze de mentă 2 

### 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 espresso (40ml) 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.