

DOUBLE ESPRESSO MARTINI

🕒 5 min

👉 Fácil


MATERIAIS

Copo para cocktail


CAFÉS NESPRESSO RECOMENDADOS




INGREDIENTES

Festive Black Double Espresso 
80 ml

Xarope de Açúcar 
20 ml

Licor de Damasco 
40 ml

Creme de Leite 
50 ml

Damasco desidratado 
1 pedaço

Cubos de Gelo 
3 pedaço

INSPIRAÇÕES

COMO PREPARAR ESTA RECEITA?

ETAPA 01

Prepare duas cápsulas do Festive Black Double Espresso (80 ml) em uma coqueteleira.

ETAPA 02

Adicione 20 ml de xarope de açúcar, 40 ml de licor de damasco e 3 cubos de gelo na coqueteleira, feche e agite vigorosamente por 20 segundos.

ETAPA 03

Coloque sua receita em sua Martini Glass.

ETAPA 04

Limpe a coqueteleira e acrescente 1 cubo de gelo, 30ml de creme de leite e agite vigorosamente por 10 segundos.

ETAPA 05

Com uma colher, despeje delicadamente o creme sobre sua Nespresso Martini Glass.

ETAPA 06

Decore a borda da taça com damasco fatiado e sirva a seguir.