

MINTED COFFEE MULE

🕒 5 minuti

cook Facile



MATERIALI

Shaker Barista

CAFFÈ CONSIGLIATI

INGREDIENTI

Lime fresco non trattato
1 Miele
20 ml Cubetti di ghiaccio Nespresso
(30 g ciascuno)
8 Ginger Beer
100 ml rametto di menta
1 Vodka
40 ml

COME PREPARARE QUESTA RICETTA?

STEP 01

In un bicchiere grande BARISTA Mixologist mettere un lime fresco non trattato (60 g) tagliato in 12 pezzi e aggiungere 20 ml di miele.

STEP 02

Mescolare e aggiungere 6 cubetti di ghiaccio.

STEP 03

Versare 100 ml di ginger beer. Mescolare delicatamente sollevando i pezzi di lime.

STEP 04

Estrarre 80 ml di caffè e aggiungere 4 cubetti di ghiaccio in uno shaker Nespresso, chiudere il coperchio e agitare energicamente.

STEP 05

Versare il caffè freddo nel bicchiere con la miscela precedentemente realizzata. Aggiungere un rametto di menta non trattata sulla superficie.

STEP 06

Facoltativo: 40 ml di vodka.

ISPIRAZIONE