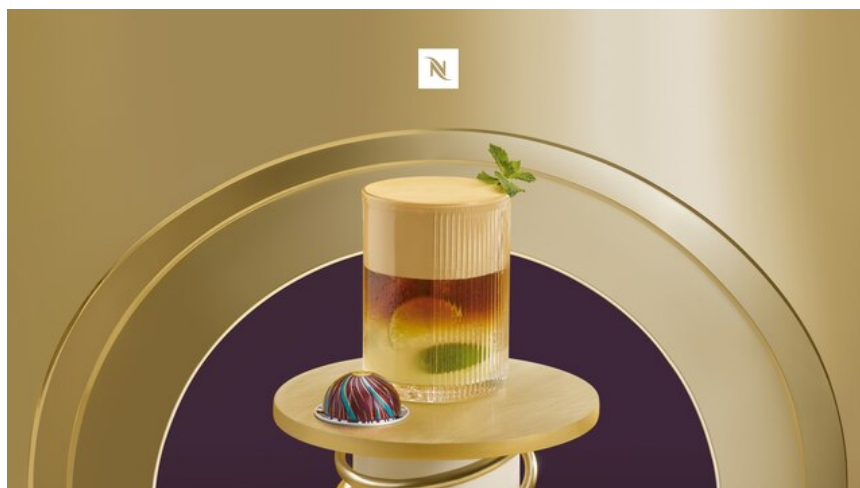


## MINTED COFFEE MULE

🕒 5 minuti

👤 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 

### ISPIRAZIONE

### 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 04

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

#### STEP 02

Mescolare e aggiungere 6 cubetti di ghiaccio.

#### STEP 05

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

#### STEP 03

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

#### STEP 06

Facoltativo: 40 ml di vodka.