

KOKTAJL KAWOWY Z MIETĄ VERTUO

🕒 5 min.

👤 Łatwy



MATERIAŁY

Shaker

POLECANE KAWY NESPRESSO

SKŁADNIKI

Festive Double Espresso
1 Kapsułka 

Świeża limonka
1 szt. 

Miód
20 ml 

Kostki do lodu
8 szt. 

Piwo imbirowe
100 ml 

Gałuszka mięty
1 szt. 

INSPIRACJE

JAK PRZYGOTOWAĆ TEN PRZEPIS?

KROK 01

Do dużej szklanki Nespresso Mixologist dodaj połowę świeżej, limonki (60 g) pokrojonej na 12 kawałków, dodaj 20 ml miodu.

KROK 04

W shakerze Nespresso zaparz 80 ml kawy i dodaj 4 kostki lodu, zamknij pokrywkę, energicznie wstrząśnij.

KROK 02

Ubij całość i dodaj 6 kostek lodu.

KROK 05

Wlej mrożoną kawę delikatnie do szklanki.

KROK 03

Wlej 100 ml piwa imbirowego. Delikatnie wymieszaj, podnosząc kawałki limonki, aby je wymieszać.

KROK 06

Na wierzch dodaj ładną gałązkę liścia mięty.

Opcjonalnie: 40 ml wódki