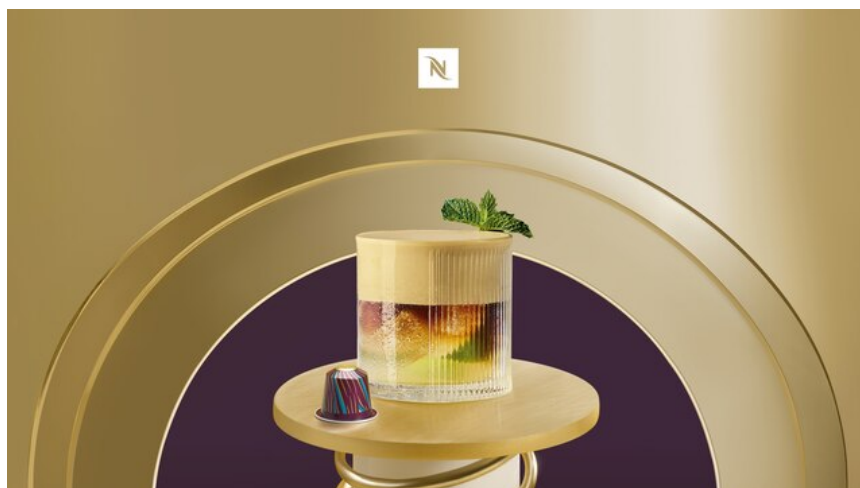


MINTED COFFEE MULE

🕒 5 minuti

🏠 Facile





MATERIALI


Shaker Barista

CAFFÈ CONSIGLIATI

INGREDIENTI


Lime fresco non trattato
0.5 

Miele
10 ml 

Cubetti di ghiaccio Nespresso
(30 g ciascuno) 
8

Ginger Beer
60 ml 

rametto di menta
1 

Vodka
30 ml 

ISPIRAZIONE



COME PREPARARE QUESTA RICETTA?

STEP 01

In un bicchiere BARISTA Mixologist mettere mezzo lime fresco non trattato (30 g) tagliato in 6 pezzi, aggiungere 10 ml di miele.

STEP 04

Estrarre 40 ml di caffè e aggiungere 2 cubetti di ghiaccio in uno shaker Nespresso, chiudere il coperchio e agitare energicamente.

STEP 02

Mescolare e aggiungere 3 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 60 ml di ginger beer. Mescolare delicatamente sollevando i pezzi di lime.

STEP 06

Facoltativo: 30ml di Vodka