

MINTED COFFEE MULE

🕒 5 minuti

cook 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

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 02

Mescolare e aggiungere 3 cubetti di ghiaccio.

STEP 03

Versare 60 ml di ginger beer. Mescolare delicatamente sollevando i pezzi di lime.

STEP 04

Estrarre 40 ml di caffè e aggiungere 2 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 rame di menta non trattata sulla superficie.

STEP 06

Facoltativo: 30ml di Vodka

ISPIRAZIONE

