



RECEITAS DE FRUTA

DIFICULDADE

Fácil

MATERIAL

1 shaker

1 copo de receita grande (350 ml)

NESPRESSO GRAND CRU



INGREDIENTES

1 cápsula de Espresso Forte

1 dl de sumo de maçã

2 cl de xarope de maçã
caramelizada

1 fatia de maçã

Gelo picado

BOTÃO AGUILA



APPLE OF MY EYE

Xarope de maçã caramelizada, doce e sedutora, envolvendo um espresso intenso e aveludado para produzir este cocktail irresistível servido sobre gelo picado.

PREPARAÇÃO

- 1 Coloque um Espresso Forte e três cubos de gelo num shaker e agite bem.
- 2 Deite o xarope de maçã no copo de receitas e coloque o gelo picado no topo.
- 3 Verta com cuidado o sumo de maçã sobre as costas de uma colher, sobre o gelo (não agitar).
- 4 Com cuidado, verta o Grand Cru selecionado frio no copo (sem os cubos de gelo).