



COKTAILS DE CAFÉ

DIFICULDADE

Difícil

MATERIAL

1 copo de receita grande (350 ml)

1 shaker

1 palhinha

NESPRESSO GRAND CRU



INGREDIENTES

1 cápsula de Espresso Leggero

¼ de lima

7 folhas de hortelã

6 g de açúcar

10 cl de água gaseificada

5 colheres de sopa de gelo picado

2 cubos de gelo

BOTÃO AGUILA



MOJITO COFFEE

Deleite-se com a frescura revigorante da mistura de hortelã fresca e de essências de café que estimulam os sentidos.

PREPARAÇÃO

- 1 Deite um Espresso Leggero, dois cubos de gelo e açúcar num shaker e agite vigorosamente.
- 2 No copo de receitas, junte o xarope de hortelã, a água gaseificada e 5 colheres de sopa de gelo picado. Mexa o preparado e coloque uma palhinha no gelo.
- 3 Utilizando as costas de uma colher, verta com cuidado o espresso arrefecido no copo.
- 4 Decore com folhas de hortelã.