



RECETTES COCKTAILS

DIFFICULTÉ

Moyenne

MATÉRIEL

1 grand verre à recettes (350 ml)

1 mixeur

1 paille

GRAND CRU NESPRESSO



INGRÉDIENTS

1 capsule du Grand Cru Espresso Forte

15 fraises fraîches

20 ml de glace pilée

10 g de sucre de canne

1 cl de sirop de vanille

Fruits rouges (en fonction des saisons)
pour la décoration.

1 feuille de menthe

BOUTON AGUILA



GRANITÉ FRAISE

*Une recette qui rappelle l'enfance
grâce à ce mélange de fruits rouges
et d'Espresso glacé.*

PRÉPARATION

- 1 Préparez un Espresso en appuyant sur le bouton de votre machine Aguilá.
- 2 Versez l'Espresso dans un mixer avec la glace pilée, les fraises, le sucre de canne et le sirop de vanille.
- 3 Mixez les ingrédients jusqu'à ce que vous obteniez un granité consistant.
- 4 Versez le tout dans votre verre à recettes et décorez d'une paille, de fruits rouges et d'une feuille de menthe.