

## FRESCOR DE TARONJA

🕒 15 min.

💡 Baixa

### MATERIALS

- Una casserola
- Un ratllador
- Un morter
- Un got alt de receptes (350 ml)
- Una coctelera

### CAFÈS

<STRONG>NESPRESSO</STRONG>  
RECOMANATS

### INGREDIENTS

- Dues càpsules de *Crealto* (2 x 40 ml)
- Xarop de taronja (13 cullerades / 100 g de sucre + 100 ml d'aigua + la ratlladura d'una taronja)
- Dos claus d'espècia
- La ratlladura d'1/4 de taronja
- Gel picat
- Dos glaçons

### INSPIRACIONS



### COM PREPARAR AQUESTA RECEPTE

- Posi tots els ingredients de l'almívar de taronja en una casserola i cuini'ls a foc lent fins que arribin a bullir.
- Deixi-ho reposar 5 minuts i tot seguit passi la preparació a través d'un colador.
- Ompli el got amb gel picat fins a 3 cm de la vora.
- Després, aboqui 50 ml de l'almívar de taronja.
- Prepari dos Espressos *Crealto* en una coctelera, afegixi-hi els claus d'espècia i dos glaçons.
- Sacsegi-ho amb energia i tot seguit aboqui amb compte la mescla a través d'un colador directament a sobre del gel picat.