

CAFÉ MOJITO PRO



Difficile

MATÉRIEL


Cuillère
verre à recettes


CAFÉS NESPRESSO RECOMMANDÉS



INGRÉDIENTS

Citron vert
0.25 Unité 

Sucre blanc
6 g 

Abricot
0 kg 

INSPIRATIONS



COMMENT RÉALISER CETTE RECETTE ?

ÉTAPE 01 RECETTE

Versez une capsule de Nespresso Professional *Espresso Leggero* dans un shaker avec 2 glaçons et du sucre puis secouez vigoureusement.

ÉTAPE 04

Décorez avec des feuilles de menthe.

ÉTAPE 02

Versez ensuite, dans un verre à recettes, le sirop de menthe, l'eau pétillante et 5 cuillères à soupe de glace pilée, puis mixez la préparation.

ÉTAPE 03

En vous aidant du dos de la cuillère, versez délicatement l'Espresso refroidi dans le verre.