

## 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.