

SUMMER SHAKERATO

🕒 5 min.

👉 Fácil




MATERIAIS


Coqueteleira
Copos Iced Reveal
Copo de receitas View (350 ml)


CAFÉS NESPRESSO RECOMENDADOS



INGREDIENTES

Barista Creations Freddo Intenso 
1 Cápsula

Cubos de Gelo 
5 Cubos

Opcional: água gelada ou leite gelado 
90 ml

Raspas de laranja 
5 gr

Xarope de Caramelo 
10 ml

INSPIRAÇÕES



COMO PREPARAR ESTA RECEITA?

ETAPA 01

Em um pequeno copo de receita Barista, coloque 3 cubos de gelo (de 30g cada), adicione 10ml de xarope de caramelo e, em seguida, despeje 90ml de leite de amêndoa.

ETAPA 04

Despeje o café espresso batido no copo, diretamente sobre os outros ingredientes.

ETAPA 02

Corte um pedacinho de laranja, esfregue entre as mãos para liberar os aromas e coloque no copo.

ETAPA 05

Bata um ramo de alecrim fresco para liberar os aromas e coloque-o por cima da bebida junto com outro pedaço ou raspas de laranja ou limão para capturar a essência da vibrante Sicília.

ETAPA 03

Extraia 40ml de Freddo Intenso em uma coqueteleira, adicione 2 cubos de gelo e agite vigorosamente por 10 segundos até que o café fique leve e espumoso.