# **NESPRESSO** RECIPES

# **EXOTIC MIAMI COCO CHILLER**



#### **MATERIALES**

Vaso de Recetas View

## **CAFÉS NESPRESSO RECOMENDADOS**





#### **INGREDIENTES**

World Explorations Miami Espresso



1 Cápsula





Cáscara de Lima 1 Pieza



Jarabe de agave 10 ml



Leche de Coco 90 ml



Hojas de menta 1 Pieza



#### **INSPIRACIONES**



# ¡COMENCEMOS!

#### PASO 01

## HIELO

Coloca 3 cubos de hielo (30 g cada uno) en tu Vaso para Recetas VIEW.

#### PASO 04

## EXTRACCIÓN DE CAFÉ

Extrae 40 ml de World Explorations Miami Espresso sobre estos ingredientes.

# PASO 02

## LIMA

Añade una cáscara de lima fresca.

#### PASO 05

### **DECORA**

Decora con una rama de menta fresca.

#### PASO 03

### JARABE Y LECHE

Vierte 10 ml de jarabe de agave y 90 ml de leche de coco en el vaso.