

MOJITO ICED COFFEE

Chwila orzeźwienia na ciepłe dni

 Ilość porcji: 1

 Czas przygotowania: 10

Składniki

- 1 filiżanka świeżo zaparzonej mocnej kawy
- 12 dużych liści świeżej mięty plus dodatkowa gałązka do dekoracji
- 1 łyżka stołowa cukru lub innego wybranego słodzika
- 1 szklanka lodu
- odrobina śmietanki lub pół na pół, mleka, mleka kokosowego itp.
-



Wykonanie:

Zaparz kawę w ekspresie Breville Prima Latte.

Następnie, w trakcie parzenia kawy, połącz miętę i słodzik w shakerze do koktajli lub słoiku. Delikatnie rozetrzyj miętę - na tyle dokładnie, aby uwolnić pyszne miętowe olejki, ale nie na tyle, aby rozbić ją na sto małych kawałków, które utkną w słomce .

Napełnij shaker lodem. Następnie wlej gorącą kawę na lód i dodaj odrobinę śmietanki, jeśli chcesz.

Przykryj shaker i energicznie wstrząsaj przez 15 sekund, aż do całkowitego schłodzenia.

Przelej mrożoną kawę do szklanki jeśli używasz osobnej szklanki. W razie potrzeby dodaj kilka dodatkowych kostek lodu, udekoruj gałązką mięty i podawaj na zimno