

Συμβουλές για την παρασκευή ενός τέλειου

Espresso Freddo

Buondi
craft

Ζάχαρη

Μέτριος

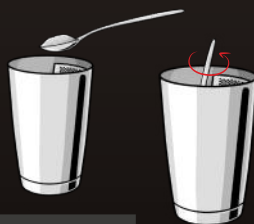
Γλυκός

- 1.** Κάνω εκχύλιση ενός διπλού espresso (max 70 ml)



- 2.** Τοποθετώ τον διπλό espresso σε ένα σέικερ με αφροσυλλέκτη

- 3.** Συμπληρώνω τη ζάχαρη (προαιρετικά) και ανακατεύω



- 4.** Προσθέτω 1 - 2 παγάκια στο σέικερ...

- 5.** ...και χτυπάω το μίγμα στη μηχανή ανάδευσης, στη χαμηλή σκάλα, ανοιγοκλείνοντας το διακόπτη για 2 - 3 δευτερόλεπτα (να σχηματιστεί κρέμα 1 - 1,5 cm)



- 6.** Προσθέτω 5 - 6 παγάκια μεσαίου μεγέθους



- 7.** Σερβίρω από την πλευρά του αφροσυλλέκτη του σέικερ στο ποτήρι

