



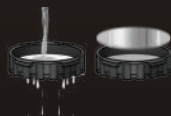
## Συμβουλές για την παρασκευή ενός τέλειου ΛΟΥΜΙΔΗΣ FRIO ΜΕ ΑΕΡΟΠΡΕΣΑ

**1.** Τοποθετώ την αεροπρέσα με το έμβολο προς τα κάτω και προσθέτω 17γρ. ελληνικού καφέ ΛΟΥΜΙΔΗΣ ΠΑΠΑΓΑΛΟΣ.



**2.** Συμπληρώνω 120ml νερό σε θερμοκρασία 95°C και ανακατεύω - ξεκινάω το χρονόμετρο.

**3.** Τοποθετώ στην ειδική υποδοχή πρώτα ένα χάρτινο και από πάνω ένα μεταλλικό φίλτρο. Τα ξεπλένω με νερό.



**4.** Όταν το χρονόμετρο δείξει 1.30' ανακατεύω ξανά και κομπιτώνω το διπλό φίλτρο στην αεροπρέσα.



**5.** Στην συνέχεια γυρνάω την αεροπρέσα σε κανονική θέση με το έμβολο προς τα πάνω και πιέζω πάνω σε ένα σέικερ για να φιλτράρω τον καφέ.



**6.** Προσθέτω 2-3 παγάκια στο σέικερ και χτυπάω με ένα μίξερ καφέ έως ότου σχηματιστεί κρέμα.

**7.** Σερβίρω σε ποτήρι με παγάκια και προαιρετικά με αφρόγαλα.

