



## Cocktail cu cafea: Hazelnut coffee

Steps: 3

Difficulty Grad:

### Ingredients

Portions

60 ml espresso                      20 ml sirop alune de pădure

10 ml frișcă lichidă

### Instructions

Îți place **cocktailul cu cafea**, însă vrei o variantă fără alcool? Poți încerca **Hazelnut coffee**. Acest **cocktail fără alcool** îți oferă o alternativă savuroasă la rețeta clasică pe bază de lichior de alune și lichior de cafea. Perfect pentru brunch sau pentru a te pregăti pentru o după-amiază energică, **cocktailul cu cafea** este un mix de savori.

Pentru rețeta de **cocktail de vară**, propusă de **Robert Pascu**, vei avea nevoie de un sirop de alune de calitate, realizat prin extracția prin presare a alunelor (preferabil la rece). Astfel, se asigură o aromă puternică și autentică, fără aditivi și îndulcitori artificiali.

Dacă îți dorești un plus de gust acidulat, poți adăuga 1-2 linguri de apă carbogazoasă, care taie ușor între bogăția cafelei și a siropului și creează o băutură reconfortantă perfectă pentru sezonul cald. Pentru un rezultat perfect, folosește apă carbogazoasă de la frigider. Cocktailul poate fi completat cu un topping lejer de caramel.

1. Într-un shaker din inox se adaugă cafeaua espresso, frișca lichidă și siropul de alune de pădure.
2. Se mixează bine timp de 30 de secunde și apoi se toarnă în pahar.
3. Se poate decora cu un rulou de napolitană cu cacao.

***De la rețetă la pahar: descoperă ingredientele care dau viață cocktail-ului tău preferat!  
Descoperă promoțiile Selgros!***

Urmărește clipul de mai jos pentru mai multe rețete de cocktailuri fără alcool:

---

Cocktail cu cafea: Hazelnut coffee

Stand 07.06.2024