

7 - KAFFI MARTINI D'ANDRÉA

INGRÉDIENTS POUR 1 VERRE:

10 CL DE KAFFI BOOST CAFÉ
4CL DE VODKA PREMIUM
2 CL DE LIQUEUR DE CAFÉ
1 CL DE SIROP DE PAIN D'ÉPICES

REFROIDIR LE VERRE EN LE PASSANT 5 MINUTES AU CONGÉLATEUR.

DANS UN SHAKER VERSER LA VODKA, LA LIQUEUR DE CAFÉ ET LE SIROP AU PAIN D'ÉPICES.

SHAKER ÉNERGIQUEMENT PENDANT 10 SECONDES.

FILTRER DANS LE VERRE REFROIDI.

COMPLÉTER DÉLICATEMENT AVEC 10 CL DE KAFFI BOOST CAFÉ.

MÉLANGER TRÈS LÉGÈREMENT SANS CASSER LES BULLES.

IL EST POSSIBLE DE DÉCORER LE COCKTAIL AVEC DE LA CHANTILLY, DU CACAO, DE LA CANNELLE, DES GRAINS DE CAFÉ OU DES ZESTES D'ORANGE FLAMBÉS.

POUR UNE VERSION SOFT, VOUS POUVEZ REMPLACER LA VODKA PAR UNE ALTERNATIVE SANS ALCOOL.



