



Siciliano με Cold Brew και Ιταλικά Λικέρ

Ιστορικό

Το Siciliano είναι ένα ευφάνταστο cocktail, το οποίο παντρεύει τον δυνατό Cold Brew καφέ με δύο αγαπημένα Ιταλικά λικέρ.

Σε αντίθεση με άλλα cocktails που περιέχουν καφέ, το Siciliano δε βασίστηκε σε κάποιο υπάρχον cocktail, αλλά σχεδιάστηκε εξ αρχής για όσους απολαμβάνουν τον συνδυασμό του αλκοόλ με τον καφέ.

Πίνεται ιδιαίτερα ευχάριστα σαν aperitif, νωρίς το απόγευμα.

Συστατικά

- 60 ml γλυκό βερμούτ
- 45 ml λικέρ αμάρο
- 45 ml δυνατός Cold Brew
- 20 ml απλό σιρόπι
- Σόδα & Φλούδα Πορτοκαλιού

Διαβάστε περισσότερα για τη συνταγή στο coffees.gr: <https://www.coffees.gr/siciliano-recipe/>

Εκτέλεση

Βήμα 1

Σε ένα σέικερ, χτυπάμε όλα τα υλικά εκτός από τη σόδα και τη φλούδα πορτοκαλιού

Βήμα 2

Σε ένα ποτήρι με πάγο, αδειάζουμε το σέικερ και συμπληρώνουμε με σόδα

Βήμα 3

Γαρνίρουμε με μια φλούδα πορτοκαλιού