

# Caffè shakerato

Il **caffè shakerato** è una bevanda a base di caffè preparata con caffè espresso, zucchero e cubetti di ghiaccio. Per la sua preparazione serve lo shaker, uno strumento utilizzato per la preparazione dei cocktail.

Il **caffè shakerato** è ideale nelle calde giornate estive, quando viene voglia di una bevanda fredda ma non si vuole rinunciare al caffè. Il caffè shakerato si può preparare anche con il decaffeinato, per ottenere il deca schakerato. La tecnica è esattamente la stessa.

Consumare il **caffè shakerato** appena pronto, altrimenti perderà la deliziosa schiumetta superficiale e parte del suo aroma.

## INFORMAZIONI

- **2** persone
- **20Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **15 minuti**
- ricetta **vegetariana** e **vegan**
- ricetta **light**

## INGREDIENTI

- 2 tazzine di caffè
- 2 cucchiaini di zucchero
- 4 cubetti di ghiaccio

## PREPARAZIONE

- Preparare il caffè e dosarne due tazzine.
- Mettere nello shaker il caffè appena preparato, lo zucchero e il ghiaccio.
- Chiudere e scuotere lo shaker fintanto che il ghiaccio non si è sciolto (quando si agita non si sente più il tintinnio).
- Servire in due bicchieri da cocktail.

## STAGIONE

Giugno, luglio, agosto

## AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.



### I consigli di Barbara

Per una ricetta light utilizzare il dolcificante al posto dello zucchero, in questo modo si otterrà una bevanda fresca praticamente priva di calorie!