

Cheers

TO POUR DECISIONS

BENIEUWD NAAR MEER?
SCAN DE QR CODE &
ONTDEK DE WEBSHOP



THE SOCIAL NETWORK



/socialclub



socialclubbe
#socialclubathome



www.socialclub.thelab.be



Espressotini

IN A FEW SIMPLE STEPS

MARTINI
10cl



COUPE
15cl

BENODIGDHEDEN:

- Optioneel: cacao voor garnituur
- Optioneel: shaker of blender
- Optioneel: melk en room
- Optioneel: ijsblokken

BEREIDEN:

1. Koel het glas met crushed ice of plaats het glas 15 min in de diepvries
2. Optioneel garnituur: rol de rand van het bevroren glas in cacao poeder
3. Giet 10cl van het flesje in het bevroren glas
4. Santééé

- of -

BEREIDEN:

1. Koel het glas met crushed ice of plaats het glas 15 min in de diepvries
2. Voeg 9cl van het flesje espressotini toe in de shaker of blender
3. Voeg 0.5cl room en 0.5cl melk toe in de shaker of blender
4. Voeg 2 ijsblokken toe in de shaker of 1 ijsblok in de blender
5. Shake of mix tot de ijsblokken niet meer hoorbaar zijn
6. Schenk in het glas en werk af met cacao of verse koffiebonen
7. Santééé

TIP: Fan van een romig schuimlaagje? Maak dan de creamy tini variant in de shaker of blender!

Cheers