

BEVANDE

Come preparare un caffè shakerato con una crema irresistibile

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [1 persone](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COSTO: [molto basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



INGREDIENTI PER FARE IL CAFFÈ SHAKERATO

CAFFÈ DOPPIO 1

ZUCCHERO o 30 g. di sciroppo di zucchero
liquido - 2 cucchiai da tè

GHIACCIO

Con pochi ingredienti e uno shaker, puoi creare un **caffè shakerato** irresistibile, perfetto per ogni occasione.

COME FARE IL CAFFÈ SHAKERATO

- 1 Prima di iniziare, metti dei cubetti di ghiaccio nel bicchiere in cui puoi servirai il caffè shakerato, questa operazione serve a mantenere il bicchiere freddo. Aggiungi del ghiaccio anche nel bicchiere dello shaker.



- 2 Aggiungo lo zucchero (o lo sciroppo di zucchero liquido) nel bicchiere dello shaker, insieme al ghiaccio. Aggiungo anche il caffè doppio.



- 3 Chiudi lo shaker con il suo coperchio, assicurati di averlo avvitato bene prima di iniziare a shakerare energicamente per almeno 30 secondi, o comunque fino a che non si sarà formata la classica e inconfondibile crema. Prima di versare il caffè shakerato nel bicchiere, ricordati di buttare via il ghiaccio e l'eventuale residuo di acqua che avevi messo a inizio ricetta.



CAFFÈ SHAKERATO: RICETTA FACILE E VELOCE

Il **caffè shakerato** è un classico drink estivo, perfetto per chi ama il caffè e cerca una bevanda fresca e cremosa. Nato nelle vie di Roma negli anni '50, è diventato una delle ricette più amate per affrontare il caldo con stile. Preparato con caffè doppio, zucchero e ghiaccio, è un cocktail analcolico che si distingue per la sua crema soffice e il sapore intenso. Scopri come preparare un caffè shakerato perfetto con la nostra guida semplice e veloce.

TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Usa uno sciroppo di zucchero liquido per un risultato più omogeneo.

Raffredda il bicchiere prima di versare il caffè shakerato per mantenere la bevanda fresca più a lungo.

Non buttare il ghiaccio avanzato: puoi utilizzarlo per raffreddare altre bevande.

Prova a personalizzare il caffè shakerato con una spolverata di cacao o una goccia di estratto di vaniglia.

CONSERVAZIONE

Il **caffè shakerato** è una bevanda da preparare e consumare al momento per garantire la freschezza e la crema perfetta. Se avanza del caffè, puoi conservarlo in frigorifero e utilizzarlo successivamente per un altro drink freddo.

POTRESTI PREPARARE ANCHE...

Smoothie al kefir con frutti di bosco: una bevanda fresca e salutare.

Margarita: un cocktail classico dal gusto agrumato e rinfrescante.

Tequila Sunrise: un drink colorato e perfetto per le serate estive.

Gin Tonic: una combinazione semplice ma sempre elegante.

Limoncello: un liquore italiano perfetto come digestivo o per un drink estivo.