

COLD BREW DE FRAMBUESA Y GRANADA

Ingredientes:

Porción: 1 vaso

- 1/2 taza de café molido (preferiblemente de grano grueso)
- 2 bolsas de té de frambuesa y granada
- 3 tazas de agua fría (para infundir el café y el té)
- 3 gotas de Natuvia líquido
- Hielo al gusto
- Rodajas de limón para decorar
- Frambuesas frescas para decorar

Preparación:

Preparar el cold brew de café:

1. Colocá el café molido en un recipiente grande o jarra. Agregá 2 tazas de agua fría al café.
2. Revolvé bien para asegurarte de que todos los granos estén bien saturados con agua. Tapá el recipiente y dejá reposar el café a temperatura ambiente durante 12 horas.
3. Después de este tiempo, colá el café con un filtro o un colador fino para separar el café molido del líquido.

Preparar el té de frambuesa y granada:

1. Mientras el café se está infusionando, herví 1 taza de agua. Colocá las bolsitas del té de frambuesa y granada en un recipiente.
2. Agregá el agua caliente sobre el té y dejá reposar durante 5 minutos.
3. Retirá las bolsitas y dejá que el té se enfríe completamente.

Mezcla del cold brew y el té de frambuesa y granada:

1. Una vez que el café y el té estén fríos, mezclá ambos líquidos en un recipiente grande. Podés hacer una proporción de 50/50, o ajustarlo según tu preferencia de sabor.

Endulzar con Natuvia y servir:

1. Agregá las gotas de Natuvia y mezclá bien.
2. Llená un vaso grande con hielo.
3. Vertí la mezcla de cold brew y té de frambuesa sobre el hielo y decorá con limón y frambuesa.