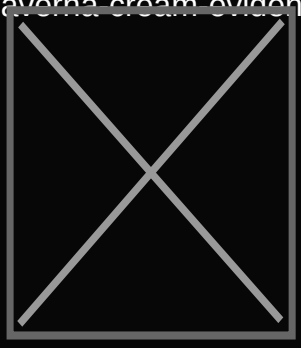
Averna Cream suggerisce due ricette per festeggiare San Valentino

averna-cream-evidenza-ac7e9a2e



Per festeggiare San Valentino Averna propone Averna Cream, la crema che si fonde tra le note decise di Amaro Averna per dar vita a un connubio di fragranze, dolcezza ed eleganza: un'unione dai toni decisamente sensuali. Un Cremamaro pensato per chi è alla ricerca di nuove esperienze sensoriali, ideale per chi preferisce i sapori cremosi e vellutati. Averna Cream è perfetto liscio, con il gelato, con il caffè o shakerato, ma per la data più romantica del calendario, Casa Averna suggerisce una ricetta ad hoc declinata in due versioni, una per gli amanti del gusto dai toni più classici, l'altra per chi preferisce un tocco esotico. Ecco come prepararle

La ricetta per la Mon Averna Cream

Ingredienti

- 45 ml di Averna Cream
- 60 ml di caffè espresso
- 10 ml di panna liquida
- (cannella)

Preparazione:

Versione classica: unire 45 ml di Averna Cream con 60 ml di caffè espresso e 10 ml di panna liquida. Versare in uno shaker e servire in un bicchiere da cocktail guarnendo con alcuni chicchi di caffè.

Versione “esotica”: lasciare in infusione nel caffè una stecca di cannella per 10 minuti per procedere poi come descritto sopra.