

## CAFÉ AROMATIZADO CON MANZANA Y JENGIBRE

🕒 8 min. 🏠 Media



### MATERIALES

Taza De Cappuccino (170 Ml)  
Espumador De Leche *Aeroccino*  
O La Boquilla De Vapor De Su  
Máquina *Nespresso*

### CAFÉS NESPRESSO RECOMENDADOS



### INGREDIENTES

Cápsula De Grand Cru  
*Decaffeinato Lungo* (110 Ml)  
Bolsita De Infusión De Manzana  
Y Jengibre  
Cucharaditas De Sirope De Arce  
Cucharadas De Espuma De  
Leche  
Una Pizca De Canela En Polvo

### INSPIRACIONES



### ¿CÓMO HACER ESTA RECETA?

Coloque la bolsita de infusión en una taza de cappuccino y prepare un Grand Cru *Decaffeinato Lungo* directamente en ella

- Deje la bolsita en la taza durante 4 minutos para extraer los sabores y aromas y retírela
- Añada el sirope de arce al café y resérvelo
- Prepare la espuma de leche utilizando la boquilla de vapor de su máquina *Nespresso* o el espumador de leche *Aeroccino*
- Añada 3 cucharadas de espuma de leche encima del café y espolvoréelo con canela molida