

## CAFÉ CON COCO HELADO

🕒 10 min.

👤 Media

### MATERIALES

Coctelera  
Espumador De Leche  
*Aeroccino* O La Boquilla De  
Vapor De Su Máquina  
*Nespresso*  
Vaso De Recetas Alto (350 MI)

### CAFÉS NESPRESSO RECOMENDADOS



### INGREDIENTES

Cápsula De Grand Cru *Volluto*  
Cucharaditas De Café De  
Azúcar Aromatizada Con  
Vainilla  
10 Cl De Leche  
Sirope De Coco  
Coco Rallado  
Cacao En Polvo  
Piña  
Cubitos De Hielo

### INSPIRACIONES



### ¿CÓMO HACER ESTA RECETA?

Prepare un *Volluto* y agítelo con 3 cubitos de hielo y dos cucharaditas de café de azúcar aromatizada con vainilla

- Mezcle la leche con una cucharadita de café de coco rallado y un poco de sirope de coco
- Prepare la espuma de leche utilizando la boquilla de vapor de su máquina *Nespresso* o el espumador de leche *Aeroccino* y viértala suavemente sobre el Espresso
- Espolvoree la espuma con cacao en polvo y añada un trozo de piña, colocando una hoja de piña junto al cristal del vaso