

FROZEN COCONUT COFFEE

🕒 10 min.

👤 Mediu



MATERIALE

Shaker
Aparatul Pentru Spumare A Laptelui
Aeroccino
Pahar Înalt Pentru Rețete Nespresso

SORTIMENTE DE CAFEA NESPRESSO RECOMANDATE



INGREDIENTE

1 Capsulă Din Sortimentul De Cafea *Volluto*
1 Linguriță Fără Vârf De Zahăr Vanilat
100 MI De Lapte Proaspăt Și Rece
Sirop De Nucă De Cocos
Nucă De Cocos Rasă
Pudră De Cacao
1 Felie De Ananas
Cuburi De Gheață

INSPIRAȚII



SĂ ÎNCEPEM!

- Preparați un Espresso folosind sortimentul de cafea *Volluto* (40 ml)
- Amestecați cafeaua împreună cu 3 cuburi de gheață și 2 lingurițe de zahăr vanilat
- Separat preparați spuma de lapte rece folosind setarea rece a aparatului *Aeroccino*
- Amestecați spuma de lapte obținută împreună cu o linguriță de nucă de cocos rasă și siropul de nucă de cocos
- Turnați cafeaua îndulcită în paharul înalt pentru rețete, fără cuburile de gheață și apoi adăugați cu grijă spuma de lapte rece aromată
- Decorați rețeta cu presărând pudră de cacao deasupra. Opțional puteți se poate servi împreună cu o felie de ananas.