

CAFÉ-CREME DE GIANDUIA COM CEREJAS

🕒 15 min.

👤 Médio

MATERIAIS

1 Copo Alto Para Receitas (350 MI)

1 Espumador De Leite *Aeroccino*

CAFÉS NESPRESSO RECOMENDADOS



INGREDIENTES

1 Cápsula De Grand Cru *Ristretto* Ou *Decaffeinato Intenso* (40 MI)

1 Colher De Sopa De Creme De Gianduia (Ou Creme De Avelãs Com Chocolate)

1 Colher De Sopa Rasa De Creme De Leite Fresco À Temperatura Ambiente

6 Cerejas Morello Em Calda

2 Colheres De Sopa De Calda De Cereja

100 MI De Leite Desnatado, Muito Gelado

¼ De Colher De Chá De Essência De Amêndoas Amarga

INSPIRAÇÕES



COMO PREPARAR ESTA RECEITA?

- - Acrescente a essência de amêndoas ao leite e prepare a espuma usando o espumador de leite *Aeroccino*
- Coloque o creme de gianduia em um copo alto
- Acrescente o creme de leite fresco, as cerejas e 1 colher de sopa de calda de cereja
- Extrair o café, resfriar e derramar devagar
- Cubra com a espuma de leite e decore com a cereja e a calda