

CAFÉ COM BOLO DE GENGIBRE

🕒 5 min.

👉 Fácil

MATERIAIS

- 1 Panela Pequena
- 1 Xícara Espresso Vertuo
- 1 Xícara De Espresso Vertuo
- 1 Xícara Lume Espresso
- 1 Xícara Origins Espresso
- 1 Xícara VIEW Espresso
- 1 Aeroccino 3
- 1 Aeroccino 4
- 1 Mexedor View Pequeno

CAFÉS NESPRESSO RECOMENDADOS



INGREDIENTES

- 1 Cápsula De Cosi, Ispirazione Italiana Ristretto Decaffeinato, IL Caffè Ou Origins India
- 10 ML Ou 2 Colheres De Chá De Leite
- Meia Fatia De Bolo De Gengibre Sem Casca
- 1 Colher De Chá De Xarope De Bordo

INSPIRAÇÕES



COMO PREPARAR ESTA RECEITA?

- Prepare uma espuma de leite cremosa e reserve;
- Ferva o leite e adicione o bolo até que dissolva;
- Então acrescente o xarope de Bordô e mexa bem;
- Despeje a mistura em sua xícara de espresso;
- Finalize cobrindo com a espuma de leite e sirva imediatamente;