

CAFÉ QUENTE-FRIO COM FRAMBOESA

🕒 5 min.

💡 Fácil



MATERIAIS

- 1 Copo De Água (110 ml)
- 1 Aeroccino 3
- 1 Aeroccino 4
- 1 Mexedor View Pequeno

CAFÉS NESPRESSO RECOMENDADOS



INGREDIENTES

- 1 Cápsula De Ispirazione Italiana
Firenze Arpeggio, Ispirazione
Italiana Firenze Arpeggio
Decaffeinato, Altissio Ou Intenso
- 3 Colheres De Sopa De Espuma
De Leite Quente
- 1 Folha De Hortelã Fresca
Picada
- 1 Concha De Sorvete De
Framboesa

INSPIRAÇÕES



COMO PREPARAR ESTA RECEITA?

- Prepare a espuma de leite usando o bico de vapor da sua máquina Nespresso ou Aeroccino;
- Acrescente a folha de hortelã fresca e reserve;
- Extraia seu Espresso em um copo e acrescente cuidadosamente a concha de sorvete;
- Cubra com a espuma de leite aromatizada com hortelã para finalizar;
- Sirva imediatamente