

CAFÉ CON HELADO DE VAINILLA CALIENTE Y ESPUMA DE LECHE DE CAREMELO

🕒 4 min. 🍽️ Media



¿CÓMO HACER ESTA RECETA?

Prepare la espuma de leche utilizando la boquilla de vapor de su máquina *Nespresso* el espumador de leche *Aeroccino*, añada el sirope de caramelo y resérvela

MATERIALES

Taza De Cappuccino (170 Ml)
Vaso Grande
Espumador De Leche
Aeroccino O La Boquilla De
Vapor De Su Máquina
Nespresso

- Prepare dos cafés Espresso en un vaso grande y viértalos en una taza grande previamente enfriada
- Añada inmediatamente la cucharada de helado y cúbralo con la espuma de leche
- Decore los cafés con virutas de chocolate

CAFÉS NESPRESSO RECOMENDADOS



INGREDIENTES

Cápsulas De Grand Cru
Volluto (2x 40 Ml De Café
Espresso)
Cucharada De Helado De
Vainilla
Cucharadas De Espuma De
Leche Caliente
Cucharaditas De Sirope De
Caramelo
Cucharadita De Virutas De
Chocolate

INSPIRACIONES

