

CAPPUCCINO GELAT

🕒 5 min.

👤 Baixa

MATERIALS

Un Got Alt De Receptes (350 Ml)

Un Escumador De Llet *Aeroccino* O El Broc De

Vapor De La Seva Màquina *Nespresso*

CAFÈS

NESPRESSO

RECOMANATS



INGREDIENTS

Tres Càpsules De Grand Cru *Ristretto*, *Roma*,

Arpeggio, *Arpeggio Decaffeinato* O *Ristretto*

Decaffeinato (120 Ml O L'equivalent A Tres

Tasses Espresso De 40 Ml)

Sucre

250 Ml De Llet Sencera Gelada

Una Mica De Canyella Mòlta, De Nou Moscada

Mòlta O De Cacao En Pols

INSPIRACIONS



COM PREPARAR AQUESTA RECEPTE

- Prepari el cafè i afegeixi-hi sucre al gust.
- Aboqui'l en una gerra amb 20 ml de llet freda.
- Introdueixi la gerra a la nevera durant 10 minuts.
- Prepari escuma amb els 50 ml de llet restants amb l'espumador de llet *Aeroccino* o el broc de vapor de la seva màquina *Nespresso*.
- Col·loqui el cafè refredat en gots.
- Afegeixi amb cura tres o quatre cullerades d'escuma de llet a cada got.
- Empolvori els gots amb canyella, nou moscada o cacao.