

CAPPUCCINO HELADO

🕒 5 min.

👤 Fácil

MATERIALES

Vaso De Recetas Alto (350 ml)
Espumador De Leche *Aeroccino*
O La Boquilla De Vapor De Su
Máquina *Nespresso*

CAFÉS NESPRESSO RECOMENDADOS



INGREDIENTES

Cápsulas De *Ristretto*, *Roma*,
Arpeggio O *Ristretto*
Dcaffeinato (120 ml O El
Equivalente A Tres Tazas De
Espresso De 40 ml)

Azúcar

250 ml De Leche Entera Helada

Y: 3 Pellizquitos De Canela
Molida O 1 Pellizquito De Nuez
Moscada Molida O 1 Pellizquito
De Cacao En Polvo

INSPIRACIONES



¡EMPECEMOS!

Prepare el café y añádale azúcar al gusto

- Viértalo en una jarra con (200 ml) de leche fría
- Introduzca la jarra en la nevera durante diez minutos
- Espume los 50 ml de leche restantes utilizando la boquilla de vapor de su máquina *Nespresso* el espumador de leche *Aeroccino*
- Coloque el café enfriado en vasos
- Añada cuidadosamente 34 cucharadas de espuma de leche en cada vaso
- Espolvoree los vasos con canela, nuez moscada o cacao