NESPRESSO | RECIPES

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 Decaffeinato* (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

¿CÓMO HACER ESTA RECETA?

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*o 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