

## CAPPUCCINO HELADO

🕒 5 min.

👉 Fácil

### MATERIALES

Vaso De Recetas Alto (350 MI)  
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 MI O El  
Equivalente A Tres Tazas De  
Espresso De 40 MI)  
Azúcar  
250 MI 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* 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