

CAPPUCCINO GLACÉ

🕒 5 min.

👤 Facile

MATÉRIEL

Grand Verre À Recettes (350 Ml)
Émulsionneur De Lait *Aeroccino*
Ou La Buse Vapeur De Votre
Machine *Nespresso*

CAFÉS NESPRESSO RECOMMANDÉS



INGRÉDIENTS

Capsules De *Ristretto*, *Roma*,
Arpeggio Ou *Ristretto*
Decaffeinato (120 Ml Ou
L'équivalent De Trois Tasses À
Espresso De 40 Ml)

Sucre

250 Ml De Lait Entier Glacé

Au Choix : Trois Pincées De
Cannelle, Une Pincée De Noix
De Muscade Ou Une Pincée De
Cacao

INSPIRATIONS



COMMENT RÉALISER CETTE RECETTE ?

- Préparez le café et sucrez-le à volonté
- Versez-le dans un pot à lait avec 200 ml de lait froid
- Placez au réfrigérateur dix minutes
- Faites mousser les 50 ml de lait froid restant à l'aide de la buse vapeur de votre machine *Nespresso* ou de votre émulsionneur de lait *Aeroccino*
- Versez le café refroidi dans des verres
- Ajoutez délicatement 34 cuillérées à soupe de mousse de lait dans chaque verre
- Saupoudrez de cannelle, de noix de muscade ou de cacao