NESPRESSO | RECIPES

CAPPUCCINO FREDDO

5 min. Facile

MATERIALI

Bicchiere Grande Da Ricetta (350 Ml)
Aeroccino O Il Beccuccio A Vapore Della Macchina *Nespresso*

CAFFÈ NESPRESSO CONSIGLIATI

INGREDIENTI

Capsule Di Grand Cru *Ristretto* , *Roma* , *Arpeggio* O *Ristretto Decaffeinato* (120 Ml O L'equivalente Di Tre Tazze Da Espresso Da 40 Ml)

Zucchero

250 Ml Di Latte Intero Molto Freddo

Uno Di Questi Ingredienti: 3 Pizzichi Di Cannella Macinata O Un Pizzico Di Noce Moscata Macinata Oppure Un Pizzico Di Cacao

ISPIRAZIONE

COME PREPARARE QUESTA RICETTA?

Preparare il caffè zuccherandolo a piacere

- Versarlo in una brocca con 200 ml di latte freddo
- Lasciare in frigorifero per 10 minuti
- Preparare la schiuma con i rimanenti 50 ml di latte freddo usando *Aeroccino* o il beccuccio a vapore della macchina *Nespresso*
- Versare il caffè freddo nei bicchieri
- Aggiungere delicatamente 34 cucchiai di schiuma di latte in ciascun bicchiere
- Cospargere di cannella, noce moscata o cacao