

## CAPPUCCINO GELADO

🕒 5 min.

👤 Fácil

### MATERIAIS

1 Copo Alto Para Receitas (350  
MI)

1 Espumador De Leite *Aeroccino*  
Ou O Bico De Vapor Da Máquina  
*Nespresso*

### CAFÉS NESPRESSO RECOMENDADOS



### INGREDIENTES

3 Cápsulas De *Ristretto* Ou  
*Roma* Ou *Arpeggio* (120 MI Ou O  
Equivalente A 3 Xícaras  
Espresso De 40 MI)

Açúcar

250 MI De Leite Gelado

Escolha Entre: 3 Pitadas De  
Canela Em Pó, 1 Pitada De Noz  
Moscada Moída Ou 1 Pitada De  
Cacau Em Pó

### INSPIRAÇÕES



### COMO PREPARAR ESTA RECEITA?

- Prepare o café e adoce a gosto
- Coloque em um bule 200 ml de leite frio
- Leve à geladeira por dez minutos
- Prepare a espuma com os 50 ml restantes de leite frio usando o espumador de leite *Aeroccino* ou acessório de leite *Nespresso*
- Despeje o café gelado nos copos
- Acrescente cuidadosamente de 3 a 4 colheres de sopa de espuma de leite em cada copo
- Salpique com canela em pó, noz-moscada ou cacau