

CAPPUCCINO GELADO

🕒 5 min.

👤 Fácil

MATERIAIS

Copo De Receitas (350 ml)
Aeroccino Ou O Bico De Vapor Da
Sua Máquina *Nespresso*
Ritual Recipe
Aeroccino 3 Black

CAFÉS NESPRESSO RECOMENDADOS



INGREDIENTES

3 Cápsulas Do Grand Cru
Ristretto, Roma, Arpeggio ou *Ristretto*
Decaffeinato (3 X 40 ml)
Açúcar
250ml Leite Gordo Muito Frio
Canela Moída, Noz Moscada Moída
Ou Cacau Em Pó

INSPIRAÇÕES



COMO FAZER ESTA RECEITA?

- Prepare 3 Espressos do Grand Cru da sua preferência e adoce a gosto e deite numa leiteira com 200ml de leite frio
- Coloque no frigorífico durante dez minutos
- Prepare a espuma de leite com os restantes 50ml de leite frio utilizando o *Aeroccino* ou o bico de vapor da sua máquina *Nespresso*
- Coloque o café frio em 2 copos e junte, cuidadosamente, 3/4 colheres de chá de espuma de leite em cada copo
- Polvilhe com canela, noz moscada ou cacau