

CAFÉ CARAMELO GELADO

🕒 10 min.

👤 Médio

MATERIAIS

1 Copo Alto Para Receitas (350
MI)

1 Liquidificador

1 Espumador De Leite *Aeroccino*

Ou O Bico De Vapor Da Máquina

Nespresso

CAFÉS NESPRESSO RECOMENDADOS



INGREDIENTES

2 Cápsulas De *Ristretto*

2 Conchas De Sorvete De
Caramelo

Calda De Caramelo

100 MI De Leite Aromatizado
Com Baunilha

Gelo Triturado

INSPIRAÇÕES



COMO PREPARAR ESTA RECEITA?

- Prepare 2 *Ristrettos* e coloque-os em uma coqueteleira
- Acrescente duas conchas de sorvete à coqueteleira e agite para criar uma consistência cremosa
- Despeje em um copo alto para receitas e acrescente 3 colheres de sopa de gelo triturado
- Prepare a espuma de leite usando o bico de vapor da máquina *Nespresso* ou o espumador de leite *Aeroccino* e despeje-a lentamente no copo
- Para decorar a bebida, acrescente um pouco de caramelo na lateral do copo