

CAFÉ AL CHOCOLATE HELADO CON FRAMBUESAS

🕒 5 min. 🏠 Fácil

MATERIALES

Vasos De Recetas Altos (350
MI)
Jarra

CAFÉS NESPRESSO RECOMENDADOS



INGREDIENTES

Cápsulas De Grand Cru
Vivalto Lungo O *Decaffeinato
Lungo* (220 MI O El
Equivalente A Dos Tazas De
Lungo De 110 MI)

220 MI De Leche Muy
Chocolateada, Ligeramente
Endulzada (Preparada Con
Antelación)

Cucharaditas De Salsa De
Frambuesa

Algunas Virutas De Chocolate
Negro

INSPIRACIONES



¿CÓMO HACER ESTA RECETA?

Vierta el café en una jarra previamente enfriada junto con la leche chocolateada fría

- Déjelo enfriar en una cubeta con hielo durante 10 minutos
- Añada 4 cucharaditas de salsa de frambuesa fría
- Reparta la mezcla en vasos altos y sívalos espolvoreados con virutas de chocolate