

LUNGO MACCHIATO GELAT

🕒 10 min.

👤 Baixa



MATERIALS

Una Tassa Lungo (150 Ml)
Un Escumador De Llet *Aeroccino* O El Broc De Vapor De La Seva Màquina *Nespresso*

CAFÈS

NESPRESSO

RECOMANATS



INGREDIENTS

Una Càpsula De Grand Cru *Vivalto Lungo* O
Dcaffeinato Lungo

4 O 5 Cullerades De Gel Picat

3 O 4 Cullerades D'escuma De Llet

3 O 4 Culleradetes De Sucre Morè

Xocolata En Pols

INSPIRACIONS



COM PREPARAR AQUESTA RECEPТА

- Prepari un cafè Lungo en una tassa Lungo i afegeixi-hi el sucre.
- Prepari l'escuma de llet amb el broc de vapor de la seva màquina *Nespresso* o l'escumador de llet *Aeroccino* i reservi-la.
- Aboqui el Lungo en un got alt i afegeixi-hi el gel picat (quatre o cinc cullerades).
- Aboqui per sobre l'escuma de llet (tres o quatre cullerades).
- Decori-ho amb xocolata en pols si ho vol.