

LUNGO MACCHIATO HELADO

🕒 10 min.

👉 Fácil

MATERIALES

Taza De Lungo (150 MI)
Espumador De Leche
Aeroccino O La Boquilla De
Vapor De Su Máquina
Nespresso

CAFÉS NESPRESSO RECOMENDADOS



INGREDIENTES

Cápsula De Grand Cru *Vivalto*
Lungo O *Dcaffeinato Lungo*
4 O 5 Cucharadas De Hielo
Picado
3 O 4 Cucharadas De
Espuma De Leche
3 O 4 Cucharaditas De Azúcar
Moreno
Chocolate En Polvo

INSPIRACIONES



¿CÓMO HACER ESTA RECETA?

Prepare un café Lungo en una taza de Lungo y añada el azúcar

- Prepare la espuma de leche utilizando la boquilla de vapor de su máquina *Nespresso* o el espumador de leche *Aeroccino* y resérvela
- Vierta el Lungo en un vaso alto y añada el hielo picado (4 o 5 cucharadas)
- Ahora simplemente añada la espuma de leche (3 o 4 cucharadas) encima
- Espolvoree chocolate en polvo por encima si lo desea