NESPRESSO | RECIPES

LUNGO MACCHIATO HELADO

10 min. Fácil

MATERIALES

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

CAFÉS NESPRESSO RECOMENDADOS

INGREDIENTES

Cápsula De Grand Cru *Vivalto Lungo* O *Decaffeinato 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