

LUNGO MACCHIATO HELADO

🕒 10 min

👤 Fácil



MATERIALES

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

CAFÉS

NESPRESSO
RECOMENDADOS



INGREDIENTES

Una 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 PREPARAR ESTA RECETA

- Prepare un café Lungo en una taza Lungo y añada el azúcar
- Prepare la espuma de leche con 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 (cuatro o cinco cucharadas)
- Vierta por encima la espuma de leche (tres o cuatro cucharadas)
- Decore con chocolate en polvo si lo desea