

CAFFÈ MACCHIATO LUNGO GHIACCIATO

🕒 10 min. 💡 Facile

MATERIALI

Tazza Per Caffè Lungo (150 Ml)
Cappuccinatore *Aeroccino* O
L'Ugello Per Il Vapore Della
Macchina *Nespresso*

CAFFÈ CONSIGLIATI



INGREDIENTI

Capsula Di Grand Cru *Vivalto*
Lungo O *Decaffeinato Lungo*
4 O 5 Cucchiaini Di Ghiaccio
Frantumato
3 O 4 Cucchiaini Di Schiuma Di
Latte
3 O 4 Cucchiaini Da Tè Di
Zucchero Di Canna
Polvere Di Cioccolato

ISPIRAZIONE



COME PREPARARE QUESTA RICETTA?

- Preparare un caffè lungo in una tazza adatta e aggiungere lo zucchero
- Preparare la schiuma di latte usando l'ugello del vapore della macchina *Nespresso* del caffè o il cappuccinatore *Aeroccino* e mettere da parte
- Versare il caffè lungo in un bicchiere alto e aggiungere il ghiaccio frantumato (4 o 5 cucchiaini da tavola)
- Aggiungere semplicemente la schiuma di latte (3 o 4 cucchiaini da tavola) al di sopra
- Cospargere di cacao in polvere a piacere