

## CAFÉ HELADO CON VAINILLA

🕒 10 min

👤 Fácil



### MATERIALES

Un Vaso De Recetas Alto (350 Ml)  
Un Espumador De Leche *Aeroccino* O La  
Boquilla De Vapor De Su Máquina *Nespresso*

### CAFÉS

<STRONG>NESPRESSO</STRONG>  
RECOMENDADOS



### INGREDIENTES

Una Cápsula De Grand Cru *Fortissio Lungo*,  
*Linizio Lungo* O *Vivalto Lungo Decaffeinato*  
50 Ml De Leche Fría  
Dos Cucharadas De Helado De Vainilla (80 G)  
Tres Cubitos De Hielo

### INSPIRACIONES



### CÓMO PREPARAR ESTA RECETA

- Prepare la espuma de leche fría con el espumador de leche *Aeroccino* o la boquilla de vapor de su máquina *Nespresso*
- A continuación, ponga el helado de vainilla, el café que haya seleccionado y los cubitos de hielo en una jarra de cristal previamente enfriada y mézclelo todo bien
- Vierta el contenido de la jarra en un vaso y cubra con espuma de leche fría
- Si lo desea, puede servirlo con hielo picado