

CAFFÈ GHIACCIATO ALLA VANIGLIA

🕒 10 min.

👤 Facile

MATERIALI

Bicchiere Alto Da Cocktail (350
MI)

Cappuccinatore *Aeroccino* O
L'Ugello Per Il Vapore Della
Macchina *Nespresso*

CAFFÈ CONSIGLIATI



INGREDIENTI

Capsula Di Grand Cru *Fortissio*
Lungo (110 MI) O *Decaffeinato*
Lungo (110 MI)

50 MI Di Latte Freddo

Cucchiainate Di Gelato Alla
Vaniglia (80 G)

Cubetti Di Ghiaccio

ISPIRAZIONE



COME PREPARARE QUESTA RICETTA?

- Preparare la schiuma di latte usando l'ugello del vapore della macchina *Nespresso* per il caffè o il cappuccinatore *Aeroccino*
- Quindi, mettere due cucchiainate di gelato alla vaniglia, il caffè lungo *Nespresso* scelto e 3 cubetti di ghiaccio in una brocca di vetro fredda e mescolare insieme tutti gli ingredienti
- Versare il contenuto in un bicchiere e coprire con schiuma di latte fredda
- Servire con ghiaccio frantumato, se gradito