

## CAFÉ GELADO DE BAUNILHA

🕒 10 min.

👤 Fácil

### MATERIAIS

Copo De Receitas (350 ML)  
*Aeroccino* Ou O Bico De Vapor  
Da Sua Máquina *Nespresso*  
Ritual Recipe  
*Aeroccino 3 Black*

### CAFÉS NESPRESSO RECOMENDADOS



### INGREDIENTES

Grand Cru *Fortissio Lungo*  
(110ml) Ou *Decaffeinato Lungo*  
(110ml)  
50ml De Leite Frio  
2 Colheres Do Gelado De  
Baunilha (80 G)  
3 Cubos De Gelo

### INSPIRAÇÕES



### COMO FAZER ESTA RECEITA?

- Prepare a espuma de leite frio utilizando o *Aeroccino* ou o bico de vapor da sua máquina *Nespresso*
- De seguida, coloque o gelado de baunilha, o Grand Cru Lungo da sua preferência e os cubos de gelo numa chávena de vidro fria e misture todos os ingredientes em conjunto
- Deite o preparado num copo e cubra com espuma de leite frio
- Sirva com gelo triturado, se desejar