

CAFÉ HELADO CON LECHE Y ESPECIAS

🕒 5 min

💡 Fácil



MATERIALES

Un Vaso De Recetas Alto (350 MI)

Una Taza Cappuccino (170 MI)

Un Espumador De Leche *Aeroccino* O La
Boquilla De Vapor De Su Máquina

Nespresso

CAFÉS

NESPRESSO

RECOMENDADOS



INGREDIENTES

Dos Cápsulas De Grand Cru *Ristretto* O
Ristretto Decaffeinato (Para Preparar 80 MI
De Café Espresso)

Cucharadas De Hielo Picado

150 MI De Leche Fría

Canela Molida, Nuez Moscada O Virutas De
Chocolate

INSPIRACIONES



CÓMO PREPARAR ESTA RECETA

- Prepare un Espresso (80 ml) en una taza Espresso y añada azúcar al gusto
- Ponga el café en un vaso de 350 ml con el hielo picado
- Prepare 150 ml de espuma de leche fría con el espumador de leche *Aeroccino* o la boquilla de vapor de su máquina *Nespresso*
- Añada la leche al café helado y vierta encima varias cucharadas de espuma de leche
- Espolvóreelo con canela, nuez moscada o chocolate como toque final
- Sírvalo inmediatamente