

## LATTE E CAFFÈ FREDDO SPEZIATO

🕒 5 min.    🏠 Facile

### MATERIALI

Bicchiere Da Ricetta Grande  
(350 MI)

Tazza Da Cappuccino (170  
MI)

*Aeroccino* O Il Beccuccio A  
Vapore Della Macchina  
*Nespresso*

### CAFFÈ NESPRESSO CONSIGLIATI



### INGREDIENTI

Capsule Di Grand Cru  
*Ristretto* O *Ristretto*  
*Decaffeinato* (Per Ottenere 80  
MI Di Caffè Espresso)

Cucchiaini Di Ghiaccio Tritato

150 MI Di Latte Freddo

Cannella Macinata, Noce  
Moscata O Scaglie Di  
Cioccolato

### ISPIRAZIONE



### COME PREPARARE QUESTA RICETTA?

Preparare l'Espresso (80 ml) in una tazza da Cappuccino e aggiungere zucchero a piacere

- Versare il preparato in un bicchiere da 350 ml con ghiaccio tritato
- Preparare 150 ml di schiuma di latte fredda con *Aeroccino* o con il beccuccio a vapore della macchina *Nespresso*
- Aggiungere il latte al caffè ghiacciato e ricoprire con alcuni cucchiaini di schiuma
- Per decorare, cospargere di cannella, noce moscata o scaglie di cioccolato
- Servire immediatamente