

## CAFÉ GELADO COM LEITE E ESPECIARIAS

🕒 5 min.

👤 Fácil

### MATERIAIS

Copo De Receitas (350 ml)  
Chávena Cappuccino (170 ml)  
*Aeroccino* Ou O Bico De Vapor  
Da Sua Máquina *Nespresso*  
Ritual Recipe  
*Aeroccino 3 Black*

### CAFÉS NESPRESSO RECOMENDADOS



### INGREDIENTES

Grands Crus *Ristretto* Ou  
*Ristretto Decaffeinato* (80 ml)  
4 Colheres De Sopa De Gelo  
Triturado  
150ml De Leite Frio  
Canela Moída, Noz Moscada Ou  
Cacau Em Pó

### INSPIRAÇÕES



### COMO FAZER ESTA RECEITA?

- Prepare os Grands Crus da sua preferência (80ml) numa chávena Cappuccino e adoce a gosto
- Deite a preparação num copo de receita alto com o gelo triturado
- Prepare a espuma de leite frio utilizando o *Aeroccino* ou o bico de vapor da sua máquina *Nespresso*
- Adicione a espuma de leite ao café, reservando algumas colheres de espuma para cobrir o copo
- Polvilhe com raspas de canela, noz moscada ou cacau em pó
- Sirva de imediato