

CAFÉ GELADO COM COCO

🕒 12 min.

👤 Díficil

MATERIAIS

1 Copo Alto Para Receitas (350
MI)

1 Coqueteleira

1 Espumador De Leite *Aeroccino*
Ou O Bico De Vapor Da Máquina

Nespresso

CAFÉS NESPRESSO RECOMENDADOS



INGREDIENTES

1 Cápsula De *Volluto*

2 Colheres Espresso De Açúcar
Aromatizado Com Baunilha

100 MI De Leite

15 MI De Xarope De Coco

Coco Ralado

Cacau Em Pó

3 Cubos De Gelo

INSPIRAÇÕES



COMO PREPARAR ESTA RECEITA?

- Prepare o *Volluto* e agite-o juntamente com 3 cubos de gelo e duas colheres de açúcar aromatizado com baunilha
- Misture o leite com um pouco de xarope de coco
- Prepare a espuma de leite fria com o *Aeroccino* e despeje-a levemente sobre o Espresso
- Salpique a espuma com um pouco de cacau em pó e o coco ralado