

## CAFÉ CON TIRAMISU

🕒 10 min.

👤 Media

### MATERIALES

Vaso De Recetas Alto (350 ml)  
Máquina *Maestria*  
Espumador De Leche *Aeroccino*  
O La Boquilla De Vapor De Su  
Máquina *Nespresso*

### CAFÉS NESPRESSO RECOMENDADOS

### INGREDIENTES

Cápsula De Grand Cru *Indriya*  
*From India* O *Ristretto*  
*Decaffeinato*  
Cucharada De Helado De  
Chocolate  
Lengua De Gato O Galleta  
Desmenuzada  
Leche  
Chocolate Rallado

### INSPIRACIONES



### ¿CÓMO HACER ESTA RECETA?

Ponga una cucharada de helado de chocolate en el fondo del vaso

- Ponga trocitos de lengua de gato o, si no dispusiera de este ingrediente, de galleta desmenuzada sobre el helado
- Inserte una cápsula de Grand Cru *Ristretto* o *Decaffeinato* en la máquina *Maestria* y prepare el café (25ml o 40 ml)
- Vierta la leche en el espumador de leche *Aeroccino* y pulse el botón de espuma de leche fría o utilice el tubo de vapor
- Espolvoree chocolate rallado por encima