

## CAFÉ TIRAMISÙ

🕒 10 min.

👤 Médio

### MATERIAIS

1 Copo Alto Para Receitas (350 ml)

1 Espumador De Leite *Aeroccino*

### CAFÉS NESPRESSO RECOMENDADOS



### INGREDIENTES

1 Cápsula De *Master Origin India*  
Ou *Ristretto Decaffeinato*

1 Concha De Sorvete De  
Chocolate

Biscoitos "Langues De Chat" Ou  
Outro Tipo De Biscoito Moído

Leite

Chocolate Ralado

### INSPIRAÇÕES



### COMO PREPARAR ESTA RECEITA?

- Coloque uma concha de sorvete de chocolate no fundo do copo
- Coloque pedaços de biscoitos "langues de chat" sobre o sorvete ou, se não tiver, use outro tipo de biscoito moído
- Coloque uma cápsula *Master Origin India* ou *Ristretto Decaffeinato* na máquina e prepare o café (40 ml)
- Despeje o leite no *Aeroccino* e pressione o botão de espuma de leite fria
- Salpique com chocolate ralado