

## CAFÈ LIÉGEOIS AMB FRUITA DE LA PASSIÓ

🕒 12 min.

👤 Mitjana



### MATERIALS

- Un got alt de receptes (350 ml)
- Un escumador de llet *Aeroccino* o el broc de vapor de la seva màquina *Nespresso*

### CAFÈS

### <STRONG>NESPRESSO</STRONG> RECOMANATS



### INGREDIENTS

- Una càpsula de *Grand Cru Master Origin Colombia* (25 ml) o *Volluto Decaffeinato* (40 ml)
- Cullerades de gelat de cafè (70 g)
- 100 ml de llet freda
- Una cullerada de xarop de fruita de la passió
- Una o dues llavors de fruita de la passió o una branqueta de marialluïsa

### INSPIRACIONS



### COM PREPARAR AQUESTA RECEPТА

- Afegeixi una culleradeta de xarop de fruita de la passió a la llet.
- Posi les cullerades de gelat en un got alt.
- Prepari un Cappuccino amb la llet aromatitzada amb fruita de la passió i la varietat de cafè que més li agradi directament a sobre del gelat.
- Aboqui a sobre la resta del xarop de fruita de la passió i decori-ho amb una branqueta de marialluïsa o amb llavors de fruita de la passió.
- Degusti-ho sense barrejar les capes.