

## CAFÉ LIÉGEOIS CON FRUTA DE LA PASIÓN

🕒 12 min.

👤 Medio

### MATERIALES

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

### CAFÉS NESPRESSO RECOMENDADOS



### INGREDIENTES

Cápsula De Grand Cru *Master*  
*Origin Colombia* (25 MI) O  
*Ristretto Decaffeinato* (40 MI)  
Cucharadas De Helado De Café  
(70 Gr)  
100 MI De Leche Fría  
Cucharada De Sirope De Fruta  
De La Pasión  
Decoración: 1 , 2 Semillas De  
Fruta De La Pasión O Una  
Ramita De Hierba Luisa

### INSPIRACIONES



### ¡EMPECEMOS!

Añada 1 cucharadita de sirope de fruta de la pasión a la leche

- Ponga las cucharadas de helado en un vaso alto
- Prepare un cappuccino con la leche aromatizada con fruta de la pasión y la variedad de café de su elección directamente encima del helado
- Vierta encima el resto del sirope de fruta de la pasión y decórelo con una ramita de hierba luisa o con semillas de fruta de la pasión
- Desgástelo sin mezclar las capas