

CAFÉ LIÉGEOIS CON FRUTA DE LA PASIÓN

🕒 12 min.

👤 Media

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



¿CÓMO HACER ESTA RECETA?

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