

## CAFÉ LIÉGEOIS CON MARACUYÁ

🕒 12 min

👤 Medio

### MATERIALES

Un Vaso De Recetas Alto (350 MI).

Un Espumador De Leche Aeroccino O El Vaporizador De Su Máquina Nespresso.

### CAFÉS NESPRESSO RECOMENDADOS



### INGREDIENTES

Una Cápsula De *Master Origin Colombia* (25 MI) O *Volluto Decaffeinato* (40 MI)

Cucharadas De Helado De Café (70 G)

100 MI De Leche Fría

Una Cucharada De Almíbar De Maracuyá

Una O Dos Semillas Maracuyá O Una Ramita De Cedrón

### INSPIRACIONES



### HAGÁMOSLO!

- Añade una cucharadita de almíbar de maracuyá a la leche.
- Pon el helado en un vaso alto.
- Prepara un Cappuccino con la leche aromatizada con maracuyá y la variedad de café que prefiera directamente encima del helado.
- Vierte encima el resto del almíbar de maracuyá y decóralo con una ramita de cedrón o con semillas de fruta de la pasión.
- Degústalo sin mezclar las capas.