

## CAFÉ LIÉGEOIS CON FRUTA DE LA PASIÓN

🕒 12 min

🍷 Media

### MATERIALES

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

### CAFÉS <STRONG>NESPRESSO</STRONG> RECOMENDADOS



### INGREDIENTES

Una Cápsula De Grand Cru *Master Origin Colombia* (25 Ml) O *Volluto Decaffeinato* (40 Ml)  
Cucharadas De Helado De Café (70 G)  
100 Ml De Leche Fría  
Una Cucharada De Sirope De Fruta De La Pasión  
Una O Dos Semillas De Fruta De La Pasión O  
Una Ramita De Hierbaluisa

### INSPIRACIONES



### CÓMO PREPARAR ESTA RECETA

- Añada una cucharadita de sirope de fruta de la pasión a la leche
- Ponga el helado en un vaso alto
- Prepare un Cappuccino con la leche aromatizada con fruta de la pasión y la variedad de café que prefiera directamente encima del helado
- Vierta encima el resto del sirope de fruta de la pasión y decórelo con una ramita de hierbaluisa o con semillas de fruta de la pasión
- Degústelo sin mezclar las capas