NESPRESSO | RECIPES

CAFÉ LIÉGEOIS À LA PASSION

12 min. Moyen

MATÉRIEL

Grand Verre À Recettes (350 Ml)

Émulsionneur De Lait *Aeroccino* Ou La Buse Vapeur De Votre Machine *Nespresso*

CAFÉS NESPRESSO RECOMMANDÉS

INGRÉDIENTS

Capsule De *Master Origin Colombia* (25 Ml) Ou *Ristretto Decaffeinato* (40 Ml)

Boules De Glace Au Café (70 G)

100 Ml De Lait Froid

Cuillère À Soupe De Sirop De Passion

Décoration : 1, 2 Fruits De La Passion Ou Feuilles De Verveine Citronnelle

INSPIRATIONS

COMMENT RÉALISER CETTE RECETTE ?

- Versez 1 cuillère à café de sirop de passion dans le lait
- Placez les boules de glace dans le grand verre
- Préparez un cappuccino avec le lait aromatisé à la passion et le café choisi, directement sur la glace
- Versez le reste du sirop de passion et garnissez de feuilles de verveine citronnelle ou de graines de passion
- Dégustez sans mélanger les couches