

## CAFÉ LIÉGEOIS E MARACUJÁ

🕒 12 min.

👤 Média

### MATERIAIS

Copo De Receitas (350 ml)  
Aeroccino Ou O Bico De Vapor  
Da Sua Máquina Nespresso

### CAFÉS NESPRESSO RECOMENDADOS



### INGREDIENTES

1 Cápsula Do Grand Cru *Master Origin Colombia* (25ml) Ou *Arpeggio Decaffeinato* (40ml)

2 Bolas De Gelado De Café

100ml De Leite Frio

1 Colher De Chá De Xarope De Maracujá

Sementes De Maracujá Ou Raminhos De Erva Cidreira, Para Decorar

### INSPIRAÇÕES



### COMO FAZER ESTA RECEITA?

- Junte 1 colher de xarope de maracujá ao leite
- Verta o leite no Aeroccino e prepare a espuma de leite
- Coloque as bolas de gelado num copo de receitas
- Prepare um Espresso (40ml) com o Grand Cru *Master Origin Colombia* ou *Arpeggio Decaffeinato* diretamente por cima do gelado
- Adicione a espuma de leite ao preparado
- Cubra com o resto do xarope de maracujá e decore com um raminho de erva cidreira ou com sementes de maracujá
- Saboreie sem misturar as camadas