

REȚETĂ CAFEA TROPICAL MANGO COFFEE

🕒 5 min.

👤 Ușor



MATERIALE

Pahar Înalt (350 ml)
Aparat Aeroccino Pentru Spumă De Lapte Sau
Duza De Abur A Aparatului Dumneavoastră
Nespresso
Pahar Pentru Rețete PURE

SORTIMENTE DE CAFEA NESPRESSO RECOMANDATE



INGREDIENTE

O Capsulă Grand Cru *Ristretto* Sau *Master Origin India Din India Ori Arpeggio*
Suc De Mango
Cuburi De Gheață Sau Gheață Zdrobită
Lapte
Napolitană Învelită În Ciocolată

INSPIRAȚII



SĂ ÎNCEPEM!

- Plasați pe fundul paharului câteva cuburi de gheață zdrobită sau cuburi de gheață normale
- Adăugați sucul de mango
- Preparați o capsulă de *Ristretto* sau *Master Origin India din India ori Arpeggio* sub formă de ristretto (25 ml)
- Turnați laptele în aparatul Aeroccino sau folosiți duza de pe aparatul dumneavoastră *Nespresso* și apăsați pe butonul de spumă de lapte rece
- Turnați spuma de lapte în pahar peste cafea
- Așezați deasupra o napolitană învelită în ciocolată