

## CAFFÈ AL FRAPPÉ VANIGLIATO

🕒 5 min. 🏠 Medium

### MATERIALI

Bicchieri Da Cocktail Piccoli  
(110 MI)  
Shaker

### CAFFÈ GRAN CRU CONSIGLIATI



### INGREDIENTI

Capsule Di Grand Cru *Volluto*  
(Per Produrre 80 MI Di Caffè  
Espresso)

Baccello Di Vaniglia

10 MI Di Zucchero Di Canna  
Liquido

6: Cubetti Di Ghiaccio

### ISPIRAZIONE



### COME PREPARARE QUESTA RICETTA?

- Tagliare il baccello di vaniglia in due, nel senso della lunghezza
- Usare la punta di un coltello per raschiare via i semini neri dall'interno del baccello
- Preparare il caffè lungo
- Versare il caffè caldo in uno shaker, con i semi di vaniglia, lo zucchero di canna liquido e cubetti di ghiaccio
- Shakerare vigorosamente e servire immediatamente in piccoli bicchieri da cocktail *Nespresso* raffreddati