

## TORMENTA DE CAFÉ HELADO CON VAINILLA

🕒 5 min.

👉 Fácil

### MATERIALES

Vaso De Recetas Alto (350 ml)

Licudadora

### CAFÉS NESPRESSO RECOMENDADOS



### INGREDIENTES

Cápsula De Grand Cru *Vivalto*  
*Lungo* O *Decaffeinato Lungo*  
(110 ml)

Vaina De Vainilla

200 ml De Leche Fría

Cucharada De Helado De  
Vainilla (80 ml)

Cubitos De Hielo

### INSPIRACIONES



### ¿CÓMO HACER ESTA RECETA?

Corte la vaina de vainilla longitudinalmente en dos mitades

- Utilice la punta de un cuchillo para raspar y retirar las semillas del interior de la vaina e incorpórelas a la leche
- Vierta la leche aromatizada con la vainilla en una licudadora, añada el helado de vainilla y mézclelo bien
- Prepare el Grand Cru de su elección (110 ml) en una taza de Lungo e incorpórelo a la mezcla de la licudadora
- Mézclelo todo bien y viértalo en un vaso de recetas grande (350 ml)
- Sirvalo inmediatamente