NESPRESSO | RECIPES

CAFÉ CHEESECAKE & LATTE MACCHIATO

10 min Média

MATERIAIS

Forno
Liquidificador/Batedeira
Copo De Receitas (350ml)
Forma Com Base Amovível (28 Cm)
Papel Vegetal

CAFÉS NESPRESSO RECOMENDADOS

INGREDIENTES

Para A Base De Biscoito

100g De Açúcar

200g De Farinha

120g De Manteiga

1 Colher De Sopa De Natas

1 Colher De Sopa De Canela

1 Colher De Chá De Baunilha

Recheio De Queijo

2 Cápsulas Do Grand Cru Arpeggio

400g De Creme De Queijo

250g De Mascarpone

4 Ovos

180g De Açúcar

1 Colher De Sopa De Farinha

1 Colher De Sopa De

COMO FAZER ESTA RECEITA?

- Para a base de biscoito:
- Misture todos os ingredientes até obter uma textura ralada
- Espalhe a mistura numa forma com fundo amovível untada (28cm) e forrada com papel vegetal
- Leve ao forno entre 15 e 20 minutos

Para o recheio do cheesecake:

- Prepare 2 Grands Crus Arpeggio (40ml) Adicione aos restantes ingredientes, no liquidificador/batedeira
- Misture até obter um creme suave
- Coloque a mistura por cima da base de biscoito e leve ao forno durante 40 minutos
- Deixe arrefecer e, em seguida, coloque o cheesecake no frigorífico durante a noite

Para o Latte Macchiato:

- Coloque o xarope de biscoito de chocolate num copo de receitas

Para preparar o latte macchiato:

- Utilizando o Aeroccino ou o bico de vapor da sua máquina Nespresso: prepare a espuma de leite
- Coloque a espuma de leite num copo e deite o Grand Cru Arpeggio (40ml) directamente dobre o leite, Utilizando a máquina Lattissima+ : À distância de um botão

Finalize com alguns marshmellows sobre os espressos

Baunilha

Latte Macchiato

1 Cápsula Do Grand Cru Arpeggio

150ml De Leite

Colher De Sopa De Xarope De Biscoito De Chocolate

Marshmellows

INSPIRAÇÕES