

CAFÉ VANILIO LIÉGEOIS

🕒 4 min

👤 Fácil

MATERIALES

Una Taza Cappuccino (170 ml)

Un Vaso Grande

Un Espumador De Leche Aeroccino O La
Boquilla De Vapor De Una Máquina Nespresso

CAFÉS

NESPRESSO

RECOMENDADOS



INGREDIENTES

Dos Cápsulas De Grand Cru *Vanilio* (2 X 40 ml
De Café Espresso)

Una Bola De Helado De Vainilla

Tres Cucharadas De Espuma De Leche Caliente

Dos Cucharaditas De Sirope De Caramelo

Una Cucharadita De Virutas De Chocolate

INSPIRACIONES



CÓMO PREPARAR ESTA RECETA

- Prepare la espuma de leche con la ayuda del espumador de leche *Aeroccino* o la boquilla de su máquina *Nespresso*
- Añada el sirope de caramelo y reserve
- Prepare dos cafés Espresso en un vaso grande y viértalos en una taza Cappuccino fría
- Añada inmediatamente la bola de helado y cúbralo todo con la espuma de leche
- Decórelo con las virutas de chocolate