NESPRESSO | RECIPES

VANILIO CAFÉ LIÉGEOIS

4 min Fácil

MATERIALES

1 Taza Cappuccino De 170 Ml
1 Vaso Grande
Espumador De Leche Aeroccino

CAFÉS NESPRESSO RECOMENDADOS

INGREDIENTES

2 Cápsulas De Café Nespresso *Vanilio* (40 Ml De Café Espresso)

1 Bola De Helado De Vainilla

20 Ml Leche Caliente Espumada

5 Ml De Jarabe De Caramelo

Trocitos De Chocolate Al Gusto

INSPIRACIONES

¡COMENCEMOS!

- Prepara la espuma de leche con la ayuda del espumador de leche *Aeroccino* y resérvala
- Prepara las dos cápsulas de café en tamaño espresso (40 ml) en una taza de lungo y viértalos en una taza grande y fría
- Añade inmediatamente la bola de helado y cúbrelo todo con la espuma de leche
- Añade el jarabe de caramelo
- Decóralo con los trocitos de chocolate