

VANILIO CAFÉ LIÉGEOIS

🕒 4 min.

👤 Fácil

MATERIAIS

Chávena Cappuccino 170ml
Copo Largo
Aeroccino Ou Bico De Vapor Da
Sua Máquina Nespresso

CAFÉS NESPRESSO RECOMENDADOS



INGREDIENTES

2 Cápsulas Do Grand Cru *Vanilio*
1 Bola De Gelado De Baunilha
3 Colheres De Sopa De Espuma
De Leite Quente
2 Colheres De Chá De Xarope
De Caramelo
1 Colher De Chá De Pepitas De
Chocolate

INSPIRAÇÕES



COMO FAZER ESTA RECEITA?

- Prepare a espuma de leite com o Aeroccino ou com bico de vapor da sua máquina *Nespresso*
- Adicione o xarope de caramelo e deixe de lado
- Prepare 2 cafés espresso num copo largo e depois deite-os numa chávena cappuccino fria
- Junte imediatamente ao café a bola de gelado e finalize com a espuma de leite
- Decore com pepitas de chocolate