

## REȚETĂ CAFEA VANILIO CAFÉ LIÉGEOIS

🕒 4 min.

👤 Ușor



### MATERIALE

1 Ceașcă De Cappuccino (170 MI)

1 Pahar Înalt Pentru Rețete (350 MI)

Aparatul Pentru Spumă De Lapte *Aeroccino*

### SORTIMENTE DE CAFEA <STRONG>NESPRESSO</STRONG> RECOMANDATE



### INGREDIENTE

2 Capsule Grand Cru *Vanilio*

1 Cupă De Înghețată De Vanilie

Câteva Lingurițe De Spumă De Lapte Fierbinte

Câteva Lingurițe De Sirop De Caramel

1 Linguriță De Cipsuri De Ciocolată

### INSPIRAȚII



### SĂ ÎNCEPEM!

- Preparați spumă de lapte folosind aparatul pentru spumă de lapte *Aeroccino*.
- Adăugați siropul de caramel.
- Separat, preparați 2 cafele espresso în paharul Rețete și turnați-le în ceașca rece.
- Adăugați imediat cupa de înghețată și acoperiți cu spuma de lapte.
- Decorați cu cipsuri de ciocolată.