NESPRESSO | RECIPES

ESPUMA DE CAFÉ *CARAMELITO*

10 min Fácil

MATERIALES

10 Tazas Lungo (10 X 150 Ml)
Batidora
Jarra

CAFÉS NESPRESSO RECOMENDADOS

INGREDIENTES

10 Cápsulas De Café Nespresso Caramelito (10 X 40 Ml)

1 Botella (75 Cl) De Vino Espumoso

2 Sobres De Grenetina

80 Ml De Jarabe De Caña De Azúcar

10 G De Azúcar De Caña

INSPIRACIONES

¡COMENCEMOS!

- Prepara 10 espressos de Caramelito extraídos en 40 ml, viértelos en una jarra y añade la grenetina
- Remueve hasta que la grenetina se haya disuelto por completo en el café
- Vierte el jarabe y el azúcar en la jarra y mézclalo bien
- Introduce esta preparación en una batidora, mézclala y guárdala en el refrigerador durante unas 4 horas
- Rellena la mitad de una copa de espresso con el vino espumoso (sin alcohol) y añade la espuma por encima
- Sírvelo inmediatamente