NESPRESSO | RECIPES

ESPUMA DE CAFÉ CON *CARAMELITO*

10 min Fácil

10 Tazas Lungo (10 X 150 Ml)
Batidora
Jarra

Cápsulas Del Grand Cru Caramelito (10 X 40 Ml)

Botella (75 Cl) De Vino Espumoso

Hojas De Gelatina

Ml De Sirope De Caña De Azúcar

G De Azúcar De Caña

- Prepare 10 espressos de Caramelito (10 x 40 ml), viértalos en una jarra y añada las hojas de gelatina
- Remueva hasta que las hojas de gelatina se hayan disuelto por completo en el café
- Vierta el sirope y el azúcar en la jarra y mézclelo bien
- Introduzca esta preparación en una batidora, mézclela y guárdela en el frigorífico durante unas 4 horas
- Rellene la mitad de una copa de espresso con el vino espumoso (sin alcohol) y añada la espuma por encima
- Sírvalo inmediatamente