NESPRESSO | RECIPES

CAFÉ & ESPUMA *CARAMELITO*

10 min. Fácil

MATERIAIS

Copos Lungo (10 X 150ml)
Liquidificador
Jarro

CAFÉS NESPRESSO RECOMENDADOS

INGREDIENTES

10 Cápsulas Do Grand Cru *Caramelito*

Garrafa (75cl) De Vinho Espumante

Folhas De Gelatina

80ml De Xarope De Açúcar De Cana

10g De Açúcar De Cana Em Pó

INSPIRAÇÕES

COMO FAZER ESTA RECEITA?

- Prepare 10 Espressos *Caramelito* (10 x 40ml), coloque-os num jarro e adicione as folhas de gelatina
- Mexa até as folhas de gelatina estarem dissolvidas no café
- Deite o xarope e o açúcar no jarro e misture bem
- Coloque o preparado no liquidificador, misture, e deixe repousar no frigorífico durante aproximadamente 4 horas
- Encha metade de uma chávena Espresso com o vinho espumante (não alcoólico) e adicione a espuma por cima
- Sirva imediatamente