NESPRESSO | RECIPES

CAFÉ HELADO CON CARAMELITO

10 min Fácil

MATERIALES

Vaso Alto De Recetas (350 Ml)
Una Coctelera
Vaporizador De Leche *Aeroccino* / La Boquilla De Una Máquina *Nespresso*

CAFÉS <STRONG>NESPRESSO</STRONG> RECOMENDADOS

INGREDIENTES

Dos Cápsulas Del Grand Cru *Caramelito*
Dos Bolas De Helado De Caramelo
Sirope De Caramelo Salado
100 Ml De Leche Con Sabor A Vainilla
Hielo Picado

INSPIRACIONES

CÓMO PREPARAR ESTA RECETA

- Prepare dos Grands Crus con *Caramelito* y viértalos en una coctelera.
- A continuación, añada las dos bolas de helado y agítelo todo. Obtendrá una mezcla parecida a un batido
- Viértala en un vaso de recetas y añada tres cucharadas de hielo picado
- Prepare la espuma de leche con la ayuda de la boquilla de su máquina o del vaporizador de leche *Aeroccino* y luego viértala lentamente en el vaso
- Decore la parte superior del vaso con el sirope de caramelo