

REȚETĂ CAFEA ICED CHOCOLATE COFFEE

🕒 5 min.

👤 Ușor



MATERIALE

Aparatul Pentru Spumă De Lapte Aeroccino

Shaker

Pai

Pahar Înalt Pentur Rețete Nespresso

Bol

SORTIMENTE DE CAFEA NESPRESSO RECOMANDATE



INGREDIENTE

2 Capsule Din Sortimentul De Cafea *Kazaar*

200 Lapte Proaspăt Și Rece

20 MI De Sirop De Macaron

2 Cupe De Înghețată Cu Ciocolată

Gheață Zdrobită

INSPIRAȚII



SĂ ÎNCEPEM!

- Turnați laptele în aparatul pentru spumă de lapte Aeroccino și activați funcția pentru spumă rece și amestecați spuma obținută cu siropul de macaron
- Între timp preparați două sortimente de cafea *Kazaar* folosind butonul pentru Espresso (40 ml) al aparatului **Nespresso**
- Adăugați 2 cupe de înghețată cu ciocolată în shaker și turnați cele 2 Espresso fierbinți deasupra
- Agitați bine până la omogenizare
- Adăugați gheața zdrobită în paharul înalt și turnați conținutul din shaker
- Ultimul pas este să adăugați spuma rece de lapte aromat deasupra
- Savurați rețeta folosind un pai