

MACCHIATO GELAT AMB CARDAMOM

🕒 5 min.

👤 Baixa



MATERIALS

- Una coctelera
- Un escumador de llet *Aeroccino* o el broc de vapor de la seva màquina *Nespresso*

CAFÈS

NESPRESSO RECOMANATS



INGREDIENTS

- Una càpsula de Grand Cru *Dharkan*
- 250 ml de llet
- 30 ml de xarop de cardamom
- Cardamom en pols
- Tres glaçons

INSPIRACIONS



COM PREPARAR AQUESTA RECEPТА

- Aboqui la llet a l'*Aeroccino*.
- Encengui la màquina en mode fred i esperi's fins que obtingui una escuma densa.
- Aboqui 40 ml de Grand Cru *Dharkan* en una coctelera, afegeixi-hi els glaçons i barregi-ho bé.
- Mescli el xarop de cardamom i la llet de l'*Aeroccino* en un got alt de receptes fred.
- Afegeixi-hi l'escuma de llet a sobre i incorpori-hi amb compte el contingut de la coctelera.
- Empolvori l'escuma amb cardamom en pols i decori-ho de manera harmoniosa amb l'ajut d'algun utensili.