NESPRESSO | RECIPES

MACCHIATO HELADO CON CARDAMOMO

5 min. Fácil

MATERIALES

Coctelera
Aeroccino O Una Boquilla De Vapor
Vaso Para Recetas (350ml)

CAFÉS NESPRESSO RECOMENDADOS

INGREDIENTES

Cápsula De Grand Cru Dharkan
Ml De Leche
Ml De Jarabe De Cardamomo
Cardamomo En Polvo
Cubos De Hielo

INSPIRACIONES

¿CÓMO HACER ESTA RECETA?

- Vierta un espresso de Grand Cru *Dharkan* (40 ml) en una coctelera, añada tres cubos de hielo y mezcle bien
- Vierta 250 ml de leche en el *Aeroccinoo*
- Enciéndalo en modo frío y espere hasta obtener una espuma densa
- Mezcle el jarabe de cardamomo y la leche del *Aeroccino* en un vaso alto de recetas frío
- Añada la espuma de leche encima e incorpore con cuidado el contenido de la coctelera
- Decoración: espolvoree la espuma con cardamomo en polvo y decore de forma armoniosa con ayuda de algún utensilio