

MACCHIATO HELADO CON CARDAMOMO

🕒 5 min.

💡 Fácil



MATERIALES

Una Coctelera
Un Espumador De Leche *Aeroccino*
O La Boquilla De Vapor De Su
Máquina *Nespresso*

CAFÉS

NESPRESSO
RECOMENDADOS



INGREDIENTES

Una Cápsula De Grand Cru *Dharkan*
250 MI De Leche
30 MI De Sirope De Cardamomo
Cardamomo En Polvo
Tres Cubitos De Hielo

INSPIRACIONES



CÓMO PREPARAR ESTA RECETA

- Vierta la leche en el *Aeroccino*
- Encienda la máquina en modo frío y espere hasta obtener una espuma densa
- Vierta 40 ml de Grand Cru *Dharkan* en una coctelera, añada tres cubitos de hielo y mezcle bien
- Mezcle el sirope 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
- Espolvoree la espuma con cardamomo en polvo y decore de forma armoniosa con ayuda de algún utensilio