

## MACCHIATO CARDAMOMO GELADO

🕒 5 min.

👉 Fácil

### MATERIAIS

Aeroccino

Shaker

Copo De Receitas Ritual (350ml)

### CAFÉS NESPRESSO RECOMENDADOS



### INGREDIENTES

1 Cápsula Do Grand Cru  
*Dharkan*

250ml De Leite

30ml De Xarope De Cardamomo

Pó De Cardamomo

Cubos De Gelo

### INSPIRAÇÕES



### COMO FAZER ESTA RECEITA?

- Prepare um espresso com o Grand Cru Dharkan (40ml) num shaker, adicione 3 cubos de gelo e misture bem
- Coloque 250ml de leite no Aeroccino e, no modo frio, aguarde até obter uma espuma de leite densa
- Num copo de receitas alto e frio, misture o xarope de cardamomo e o leite do Aeroccino
- Verta a espuma de leite no topo e cuidadosamente adicione o conteúdo do shaker
- Decoração: Polvilhe a espuma com pó de cardamomo e, com a ajuda de um utensílio, decore harmoniosamente