

## REȚETĂ CAFEA ICED CARDAMOME MACCHIATO

🕒 5 min.

👤 Ușor



### MATERIALE

Aparatul Pentru Spumă De Lapte *Aeroccino*

Un Shaker

Un Pahar Înalt Pentru Rețete (350 Ml.)

### SORTIMENTE DE CAFEA <STRONG>NESPRESSO</STRONG> RECOMANDATE



### INGREDIENTE

1 Capsulă Grand Cru *Dharkan*

250 Ml. De Lapte

30 Ml. De Sirop De Cardamom

Pudră De Cardamom

Cuburi De Gheață

### INSPIRAȚII



### SĂ ÎNCEPEM!

- Preparați un espresso (40 ml) Grand Cru *Dharkan* într-un shaker, adăugați 3 cuburi de gheață și agitați bine.
- Turnați 250 ml de lapte în Aeroccino și preparați spumă de lapte rece.
- Într-un pahar înalt pentru rețete, răcit în prealabil, amestecați siropul de cardamom și puțin lapte rece.
- Adăugați deasupra spuma de lapte și apoi vărsați ușor conținutul shakerului în pahar.
- Presărați pudră de cardamom peste spuma de lapte.