

ICE INTENSO LATTE COCONUT

🕒 5 mins

👤 Médio






MATERIAIS

Coqueteleira ou Aeroccino
Copo de receitas VIEW
Canecas NUDE Mug
Copos Iced Reveal
Mexedores VIEW Grande
Bandeja de gelo
Aeroccino 4

CAFÉS NESPRESSO RECOMENDADOS



INGREDIENTES

- Cápsula ICE INTENSO 
1 Cápsula
- Leite 
120 ml
- Xarope de Coco 
10 ml
- Cubos de Gelo 
5 Cubos
- Coco Ralado 
10 gr

INSPIRAÇÕES



COMO PREPARAR ESTA RECEITA?

ETAPA 01

Despeje 120 ml de leite na coqueteleira ou Aeroccino. Feche e agite vigorosamente ou pressione para fazer uma espuma fria.

ETAPA 02

Extraia 40 ml do café ICE INTENSO por cima.

ETAPA 03

Coloque 4 cubos de gelo (30 gr cada) no copo de receitas VIEW e adicione 10 ml de xarope de coco.

ETAPA 04

Decore com o coco ralado e sirva a seguir!

ETAPA 05

Despeje a espuma de leite fria no copo de receitas VIEW e misture.