

## CAFÉ COM TANGERINA E SAGU

⌚ 20 min.

chef Fácil

### MATERIAIS

Chávena Cappuccino

Jarro

Aeroccino Ou Bico De Vapor Da

Sua Máquina Nespresso

### CAFÉS NESPRESSO RECOMENDADOS



### INGREDIENTES

1 Cápsula Do Arpeggio Grand  
Cru

Gomos De Tangerina Em  
Conserva

1 Colher (Sopa) De Sagu Doce  
Cozido

200ml De Leite Fresco (Ou  
Substitua Por Leite De Soja)

1 Colher (Sopa) De Leite  
Condensado Doce  
Xarope De Gengibre

Pitada De Canela Em Pó

### INSPIRAÇÕES



### COMO FAZER ESTA RECEITA?

- Junte o sagu ao xarope de gengibre numa chávena cappuccino
- Adicione o leite condensado
- Coloque por cima os gomos de tangerina
- Deixe o preparado repousar no frigorífico durante 10 minutos
- Retire o preparado do frigorífico e prepare o café (40ml) directamente em cima
- Num jarro deite o leite e prepare a espuma de leite, usando o Aeroccino ou o bico de vapor da sua máquina Nespresso
- Deite a espuma de leite sobre a bebida
- Decore com a canela em pó