

## CAFÉ COM TANGERINA E SAGU

🕒 20 min.

👤 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