

CAFFÈ LATTE SPICY MANGO

🕒 10 min.

👤 Fácil

MATERIAIS

Copo De Receita Alto (350ml)

Shaker

Pequeno Coador

CAFÉS NESPRESSO RECOMENDADOS



INGREDIENTES

1 Cápsula Do Grand Cru:
Fortissio Lungo, Vivalto Lungo
Ou Linizio Lungo

30ml De Xarope De Manga Com
Pimenta

15ml De Leite Gordo

6 Cubos De Gelo

INSPIRAÇÕES



COMO FAZER ESTA RECEITA?

- No shaker junte os 6 cubos de gelo, o xarope e o leite frio
- Sirva em seguida o Grand Cru em lungo (110ml) e agite vigorosamente durante cerca de 10 segundos
- Com o coador, deite o conteúdo do shaker no copo de receita