



# ESPRESSO GHIACCIATO AL CARAMELLO

Difficoltà : medio

Tempo di preparazione : 2min

Selezione : Pomeriggio

## INGREDIENTI

- Doppio Espresso Caramel
- 2 palline di gelato al caramello
- Salsa al caramello
- Sciroppo di caramello
- Latte

## PREPARAZIONE

- Preparare la schiuma di latte aromatizzata alla vaniglia.
- In uno shaker, mettere due cubetti di caramello di ghiaccio e versare due Espresso Caramel.
- Agitare bene il tutto e versare il contenuto in un bicchiere grande da ricetta freddo.
- Aggiungere due cucchiaini di ghiaccio tritato, quindi versare la schiuma di latte aromatizzato.

*"Tutte le nostre creazioni contengono allergeni, se è incline alle allergie alimentari, La preghiamo di contattare la persona che prepara la ricetta."*



Creazione: Capo Barista Nespresso Svizzera