



RECEITAS GOURMET

DIFICULDADE

Médio

MATERIAL

1 copo de receita grande (350 ml)

NESPRESSO GRAND CRU



INGREDIENTES

- 1 cápsula de Espresso Forte
- 1 colher de açúcar mascavado
- 1 biscoito Rich Tea
- 1 banana
- Creme de caramelo

BOTÃO AGUILA 420



BOTÃO AGUILA 220



BANANA SPLIT

A criança dentro de si vai maravilhar-se com esta delícia de café que junta um espresso encorpado com a delicadeza do leite frio, banana e um biscoito crocante.

PREPARAÇÃO

- 1 Coloque uma colher cheia de açúcar mascavado num copo de receitas e junte um Espresso Forte.
- 2 Junte leite frio e espuma de leite fria, pressionando o botão 2 e 3 da Aguila.
- 3 Coloque o biscoito inteiro Rich Tea a meia altura no copo para servir de apoio à banana.
- 4 Corte a banana em cubos e coloque-os cuidadosamente sobre o biscoito.
- 5 Decore com um fio de creme de caramelo sobre a banana.